

હુંનર પોથી

અથવા

ધંધાદારીનો ભોમીઓ

જેમાં વિધ્યા હુંનર, વેહવાર, વૈદક વગરે ઉપયોગી
નુસખા, જાદુઘ. તથા રસાયની અખત્રા,
ઇત્યાદી ઇત્યાદી, બધા મલીન

૨૦૦ હુંનરો છે.

કારીગરો તથા ધંધાદારીઓને માટે
રચીને પ્રસિદ્ધ કરનાર

બરજેરજી શોરાબજી છાપગર

ઠેકાણું—ખેતવાડી અગીઆરી મોહાલો ઘેર નાં ૨૦ મુંબઈ

ભાગ બીજો

આએ ચોપડી સને ૧૮૬૭ ના રૂપમાં આકટ પ્રમાણે
રેજિસ્ટર કરી છે.

મુખર્ષી:

ધી રાયલ પ્રીટીંગ પ્રેસ

ઈસ ૧૮૬૦.

કીમત ફક્ત ત્રણ આના.

સાંકળીઉ ખીજ ભાગવું.

અ

	શરૂ
અક્ષર કાગળઉપર શોતેરા	૧૯૬
આગ હોલવવા માટે હેન્ડ-ગરનેડ ...	૧૮૪
માઇસ પોમેડ ...	૨૦૧
એસેનસ, વાઇત રોઝ ...	૧૯૮
એસેનસ, બોકુએત ...	૧૯૮
એસેનસ, ન્યુ માઉન્ટે ...	૧૯૮
એસેનસ, વેસત એન્ડ ...	૧૯૮
એસેનસ, હેલીઓ લેસપ... ૧૯૮	
એસેનસ, એન. લીકા ...	૧૯૮
એસેનસ, બંગમોતનું ...	૧૯૮
એસેનસ, કાટીનું ...	૧૯૮
એસેનસ, ગોલડ વાતર... ૧૯૮	
એસેનસ, જોકીકલબ ...	૨૦૦
એસેનસ, ન્યુ ગારદન ...	૨૦૧
એસેનસ, વીકતોરીઆ ...	૨૦૧
ઓઇલ પેનટીંગ પેક કરવા	૨૦૩

ઈ

ઇંડાંમાં મરઘી કે મરઘો	૧૮૮
-----------------------	-----

ઉ

ઉદરને નશાડવાની રીત...	૨૦૮
ઉદરને માટે મેલવણી ...	૨૦૮

ક

કલાઇ કરેલાં વાસણમાંથી સીસું સોધી કાઢવું...	૧૮૫
કપડાપર પડેલા શાહીના દાઘ કાઢવા ...	૧૯૪
કાચને માટે મેલવણી ...	૧૯૦
કાગળ વળાવા માટે ગુંદર	૧૮૧
કાગળ ઉપરથી શાહીના દાઘ કાઢવા ...	૧૯૨
કાગળ કારખોલીક એસીડના	૨૦૦

શરૂ

કાચનો ભુકો ...	૧૯૮
કાચના ગોલાને રૂપેરી કરવા ...	૧૮૩
કાલી શાહી ...	૨૦૬
કીશોરીન ધાતું ...	૧૮૬
કીડીઓને દુર કરવી ...	૨૦૮
કુચુક બંધાડીંગ ...	૨૦૬
કુચુક આઇલ...	૨૦૬

ખ

બોકુ લસણુયુ...	૧૯૭
ખુશબો ઊંદરને માટે ...	૧૯૭

ગ-ઘ

ગુંદર કુગાઇ નહી જાય ...	૧૮૫
ગરેણને માટે ધાતું ...	૧૮૭
ગતાપરચાની મેલવણી ...	૧૮૯
ગાલ ગોલાખી કરવા ...	૨૦૩
ઘોડાની ખડીમાં પુરવાની મેલવણી ...	૧૯૦

ચ-છ

ચીતાર પાડવાના કામજને તેલથી પારદર્શક કરી પાછુ અશલ સ્થીતીમાં કેમ લાવવું ...	૧૮
ચુણાના દાઘ કાઢવા ...	૧૮
ચામડા માટે મેલવણી ...	૧૯
ચામડાને જલવવા ...	૨
છરીઓની ધાર માટે મેલવણી ...	૧

જ

જશત ઉપર કાગળ ...	૧૮૨
જરમનશીલવરને શાફ કરવા ...	૧૯૨

જેલીપર ધુમ નહીં ચડે... ૨૦૪
જાહેડા જોખને ખીમારીની
પરીક્ષા ... ૨૦૪
જીભ ઉપરથી ખીમારીની
પરીક્ષા ... ૨૦૫

કંડક પેદા કરનારી
મેલવણીઓ ... ૨૮૭

તરેશીંગ કલાંઠ ... ૧૮૧
તરેશીંગ પેપર ... ૧૮૧
ત્રાખાપર કોતરવું ... ૧૮૨
તીતરેને સાફ કરવી ... ૧૯૬

દાગીજીને ચલક કાઢવી ... ૧૯૫

ધાતું જલદી પીગલે એવી ... ૧૯૭
પોલાડપર કોતરનારી મેલ
વણી ... ૧૮૨

પ્રીસાસ મેતલ ... ૧૮૬
પીચમેક ... ૧૮૬
પેરીશ મેતલ... ... ૧૮૭

પીપેને સાફ કરવા ... ૧૯૫
પીતલને સાફ કરવું ... ૧૯૬
પરચુમ એમપરેશ યુજીની ૨૦૧

પોમેતમ લાલ ... ૨૦૧
પોમોડ આધશ ... ૨૦૧
પીશાખની પરીક્ષા ... ૨૦૬

પ્રલોચિદા વાતર ... ૨૦૨
ફરેચ શીમેંટ... ... ૧૯૮
ફરેચ તાઇપ... ... ૧૮૭

ફોતોગ્રાફ ઉપરથી સાફી
ના ડાઘ કાઢવા ... ૧૮૧

ખરેનફેલડ વાતર ... ૨૦૨
ખાતલીઓ માટે કાગળ ... ૨૧૦

ખાતલીઓ પરના લેખલો... ૧૮૯
ખુતને પાણી નહીં લાગે ... ૧૮૨
ખુતને માટે બલાકીંમ ... ૧૮૧
ખુતને સાફ કરવા ... ૧૯૧

જુકી રૂપાના વાસણો માટે. ૧૯૬
જુકી શોનાના વાસણો માટે ૧૯૬
જુકી ચામડીને માટે ... ૨૦૩

મયુઝીક પીરીટીંગ પલેટ. ૧૮૭
માફનીનો શામન ... ૧૮૪

માખણને શોગુ રાખવું... ૧૯૮
મીનપાલીશ કરવાનું ... ૧૯૫
મેલવણી પતરાપર ... ૧૮૪

મેલવણી પીકચરફરેમ માટે ૧૯૧
મેલવણી લોહલા માટે ... ૧૯૩
મેલવણી ગલતાં પીપ માટે. ૧૯૩

મેલવણી પોશતની ટીકીટો
માટે ... ૧૯૪
મેલવણી પથરની કુંડીઓ. ૧૯૪

મેલવણી ચલક કાઢવા... ૧૯૫
રંબરનું તેલ ... ૧૮૩
રંબરની શુકાયલી નલીઓ. ૧૮૮

રંબરની કાંસકીઓ ... ૧૯૦
રમકડાં, પુતલાં ... ૧૯૨
રૂપાને સાફ કરવું ... ૧૮૪

રૂપાને મલતી ધાતુ ... ૧૮૬
રૂપાને સાફ કરવા ... ૧૯૬
રંગ છાપરાં માટે ... ૨૦૩

રંગની પીઠીઓ ... ૧૮૪
રંગ પેટીઓપર ... ૧૮૧
રેતી બહુ રંગની ... ૨૧૦

લાંબી વેહેર અને તેલની.. ૧૯૩
લાંબી વેહેર અને શરશની ૧૯૩
લાંબી ચુણની ... ૧૮૪

	૨૬૩
લાંબી ફરેચ ...	૧૯૪
લાંબી વાલપેપર માટે ...	૧૯૩
લાંબી લેખલો વગવાવા માટે	૨૦૦
વ	
વાઇન દારૂ માં બેલેલી ફટકી	૧૮૬
વીનાગરી રૂઝ...	૨૦૩
સ	
સંગેમરમરને શાફ કરવો.	૧૮૩
સરકામાં બેલેલી એસીડ...	૧૮૫
સીકા, ચાંદની ધાતુ	૧૮૬
સાધારન તામ્બ	૧૮૭
સરસ, લાકડાના વાસણ...	૧૮૩
સરસ, કાચ તથા પથ્થર...	૧૮૩
સાથ સરકાનો દાઢ	૧૮૫

	૨૬૩
સંગેમરમરના પુતલાં ...	૧૮૬
સરસ પાણીથી બીજાય	
નહી ...	૨૦૦
સાથ પેચવલી	૨૦૪
સાથ કપુરનો...	૨૦૪
સરસ ચોપડીઓ માટે ...	૨૦૭
સાંઈ સ્તીસપેન માટે ...	૨૧૦
હ	
હાડકાને શાફ કરવા ...	૧૮૮
હાથની નાડી ...	૨૦૬
હાથીદાંત ઉપર રૂપાનો ઢોર.	૧૮૮
હાથીદાંત ખોટા	૧૮૮
હાથીદાંત પીણું થએલું...	૧૮૭

હુંનર પોથી

અથવા

ધંધાદારીનો ભામીઆ.

ભાગ બીજો.

૧૦૦૧ ફોતોગ્રાફ ઉપરથી સાહીના દાઘ કાઢાડવાની રીત—જો ફોતોગ્રાફની ઉપર લખવાની કાલી સાહીના દાઘ પડ્યો હોય તો “ડાઈલ્યુટ શોલ્યુશન આફ ઓક્ઝાલીક એસીડ” પીછીથી તે દાઘ ઉપર લગાડવું.

૧૦૦૨ “તરેસીંગ કલાઈ” બનાવવાની રીત—“કુનેડા બાલશમ” ને તરપીતનમાં પીગલાવી તેમાં વેલાતી એરંડયા તેલના થોડાં ટીપાં નાખી મેલવવા. એ વારનીસ કપડાં ઉપર પીછીથી લગાડવું.

૧૦૦૩ “તરેસીંગ પેપર” બનાવવાની રીત—અરધો આંઊંસ “બાલશમ આફ કુનેડા” માં પાચ્ચા આંઊંસ “સ્પીરીટ આફ તરપીતન” નાખી એક શીશીમાં નાખીને ખુબ હીલવ હીલવ કરી પીગલાવી મેલવી નાખવું. પછી સારા “તીશયુ પેપર” ની એક બાજુપર નરમ પીછીથી લગાડવું. પછી એરન ઉપર શુકાતું નાખવું. (જુઓ બીજી રીત નાં ૬૯૨) S. 156.

૧૦૦૪ કાગળ વલગાવવા માટે ગુંદરની સીસી—આએ રીતનો બનાવેલો ગુંદર કાચની નાહાની સીસીઓમાં ભરી વેચવામાં આવેલો:—“દેક્ષ્ટ્રીન” (Dextrine) ૨ ભાગ, “આસીટીક એસીડ” ૧ ભાગ, પાણી ૫ ભાગ, “ઓક્ઝાલેટ” ૧ ભાગ. એ બધાને મેલવી નાખવું.

૧૦૦૫ લાકડાંની પેટીઓ તથા પીપો ઉપર મારકા પાડવા માટેનો રંગ—દીવાની કાજલને તરપીતન

તેજની અંદર મેલવી નાખવી, મેલવતી વખતે તેમાં થોડું અલસીનું તેલ નાખી બધાને સારીપેટે મેલવી દેવો. એ રંગ અથવા સાદીને મારકો પીછીથી પાડવો. (શુઓ ખીલ રીત નાં ૧૦૦૬)

૧૦૦૬ ખીલ રીત—હીવાની કાગળને પીગલાવેલા સરસ અને પાણીમાં સારીપેટે ધુંટી નાખી લખાએ એવું પાટલું કરવું. પીછીએ કરી એ શાહી અથવા રંગનો મારકો પાડવો.

૧૦૦૭ જસત ઉપર કાગળને વલગાવવાની રીત
આટાની લાઢીમાં થોડું તરપીતન તેલ નાખી મેલવી દેવો.

૧૦૦૮ ખુતને પાણી નહી લાગે એવા (વાતર પુરૂ) કરવાની રીત—મટોડીના એક વાસણમાં અલસીનું તેલ એક પેંટ રેડી તેમાં બકરાતી ચરખી ચરધો રતલ, મધ માખનું મીન ચરધો રતલ અને રાજમનો એક કટકો નાખી સુકુલા ઉપર મુંડી તાવીને લાકડીથી હીલવ હીલવ કરી મેલવી નાખવું. પછી એ મેલ વણી જરા ટુકડી જેવી ગરમ હોએ તેટલાંજ પીછીએ કરી ખુતની ઉપર લગાડવી, શુધાવા પછી ફરી બીજે હાથ પીછીથી લગાડવો. F. 53.

૧૦૦૯ ચીતાર પાડવાના કાગળને તેલથી પાર લોક કરી પાછું અસલ સ્થિતીમાં કેમ લાવવું ?—કાગળ ઉપર પ્રથમ એરંડીયું લગાડવું જેથી તે પારદર્શક થશે. તે ઉપર ચીત્ર ચિતારી લીધા પછી “અલ્લોલ” ના પાણીમાં કાગળને બીજ વીઆથી તેલ તેમાંથી પાછું દુર થઈ જશે.

૧૦૧૦ પોલાડપર કોતરનારી મેલવણી—“આસીડીક એસીડ” ૪ ભાગ મેજરથી માપીને લેવું. પછી તેમાં ૧ ભાગ “સ્પીરીટ આફ વાઇન” નામી મેલવી દેવો, પછી તેમાં ૧ ભાગ “નાઇટ્રીક એસીડ” હુમેરો. જે તખતી ઉપર કોતરવું હોય તે તખતી ઉપર મીનનું પર કરી જીણા શુષ્કઆથી તે કોતરી કાઢાડવું, અને તેની ધરતી બાજુપર મીનની પાલ કરવી. પછી તેમાં એ મેલવણી રેડવી એ ટલે એક મીનીટમાં તો તે પોલાડ કોતરાઇને ખોલ્લો રંગ થશે અને ૫ થીતે ૧૫ મીનીટમાં ઘેના રંગનું થશે. જેમ વધારે વખત રહેશે તેમ તે જાંડું કોતરાતું જશે. F. 123.

૧૦૧૧ ત્રાંબાપર કોતરનારી મેલવણી—“નાઇટ્રીક એસીડ” ૧ ભાગ અને પાણી ૪ ભાગને મેલવી દેવો. એ મેલવણી ત્રાંબાનો ઉપર નાખ્યા પછી પાઆ કલાકથીતે એક કલાક સુધી રા

ખવું. જે તખ્તીપર કાતરવું હોય તે તખ્તીપર મીનનું પડ કરવું. પછી જીણા શુદ્ધઅ.થી તેની ઉપર જે કાંઈ કાતરવું હોય તે કાતરી કાઢાડવું અને તેની ધરતી બાજુપર મીનની પાલ કરવી. પછી તેમાં એ મેલવણી રેડવી કે જેથી એમાંનું આસીડ બાહાર ધોલાઈ નહી જાય. જેમ વધારે વખત રેહેશે તેમ જીંડું કાતરાવું જશે.

૧૦૧૨ બાલને શુભારા કરવાની રીત—માથાના બાલને સાફ કરવા માટે ઇંડાની શકેતીમાં થોડું પાણી અને જરા “લવંડર વાતર” નાખી સારીપેટે હીલવ હીલવ કરી મેલવી દેઈ એ મેલવણી બાલમાં એલીને લગાડવી. પછી શોભ પાણીથી બાલને સાફ કરવા, એટલે બાલ શુભારા થશે. F. 131.

૧૦૧૩ રખરનું તેલ કાઢવાની રીત—એક કહ રામાં ૯ રતલ સરસીયું તેલ રેડી ચુકુલા ઉપર મુકી એક રતલ “ઈંડીઆ રખરને કાપી જીણા કટકા કરી તેમાં નાખવા અને રખર પી મલી જાય તયાં શુધી ધીમી આંચપર ખડખડવા દેવો. F. 183.

૧૦૧૪ કાચના ગોલાઓને અંદરથી રૂપેરી કરવાની રીત—એક આંઝિંસ સોનું સીસું, અને એક આંઝિંસ માજી કલાઈને એક શોજી લોહાંની કહરાઈમાં નાખી ચુકુલાપર મુકી તાવીનું મેલવી દેવો. પછી તેમાં તરત એક આંઝિંસ “બીસમક” નાખવી. પછી તેની ઉપર જે કચરો મેલ આવયો હોય તે કાઢાડી નાખી ચુકુલાપરથી કહરાને ઉતારવી. પછી તેમાં દશ આંઝિંસ જીવતો પારો તરત નાખી સંભાલથી હીલવ હીલવ કરી મેલવવું. પણ એમ કરતી વખતે તેના ધુવે દમમાં જાય નહીં તેની ખુબ સંભાલ રાખવી, કેમકે એ ધુવે દમમાં જવાથી ઇજા કરેછે. પછી એ મેલવણીને મટોડીની નલીમાંથી કાચના ગોલામાં રેડી તેને ગોલ ફેરવવા માંડવું કે જેથી મેલવણી સધલી બાજુપર શરખી રીતે ફરી વલે. F. 216.

૧૦૧૫ સંગેમરમરની લાડીને સાફ કરવાની રીત—“સોડા” ૨ ભાગ “પમીશસ્તોન” (Pumice stone) ની ભુકી એક ભાગ તથા એક ભાગ ઘણોજ બારીક વાટેલો ચાક. એ બધાને મેલવી બારીક ચાલણીમાંથી ચાલી કાઢાડી તેમાં થોડું પાણી મેલવવું. પછી એ મેલવણીને સંગેમરમરની લાડી ઉપર ખુબ મસલવી જેથી તેની પર યંડેલા દાવ નીકલી જશે. પછી તેને સાબુના પાણીથી ધોઈને સાફ કરી નાખવી. (જુઓ બીજી રીત નાં ૪૯૭)

૧૦૧૬ ચુણાના દાઘ કાઢવાની રીત—જે વસતુ પર ચુણાના દાઘ પડ્યા હોય તેની ઉપર થોડો સરકો લગાડીને સાફ કરવાથી નીકળી જશે.

૧૦૧૭ માહુગનીનો સામન સાફ કરવાની રીત—“રપીરીટ આફ તરપેનનાઇન” માં મીન પીગલાવીને તે સામન ઉપર લગાડવું અને પછી મજબુત હાથે એક દલાનેલના કપડાં વતે તેને ધસી ને સાફ કરવું.

૧૦૧૮ રૂપું સાફ કરવાની રીત—“પ્રીપેરડ ચાક” ૮ આંઝિંસ, તરપીતન ૨ આંઝિંસ, “ઓલકોહલ” ૧ આંઝિંસ, “રપીરીટ આફ કેમફર” ૪ કરામ, “લીકર આફ આમોન્યા” ૨ કરામ. એ બધાને મેલવી નાખવા. પછી જે રૂપાકામ સાફ કરવું હોય તે ઉપર આ મેલવણી વાડવાથી ધસડીને લગાડવી. પછી થોડા વખત સુધી શુકાવા દેઇને પછી સાફ કરવું. S. 28.

૧૦૧૯ કલર્થના પતરાના બનાવેલા દાઘડાપર લેખલ વલગાવવાની મેલવણી—એક વાસણમાં શોળે સરસ નાખી તેને પાણીમાં પીગલાવે. પછી તે પીગલાવેલા સરસને જલદ સરકામાં નાખી ઉકાલવે અને ગરમ થતી વખતે તેમાં ઝીણો દસલો ધઉનો આતો નાખીને એ મેલવણી લાઠી જેવી બાડ કરીને ચુહાપરથી ઊતારી પાડવું.

૧૦૨૦ આઝ હોલવવા માટે “હુન્ડ ગરેનેડ”—સાધારન નીમખ ૨૦ રતલ, નવશાગર ૧૦ રતલ અને પાણી ૭ ગયા લન. એ બધાને પીગલાવી કાચના મોહટા બાતલાઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારવો. પછી એ બાતલાઓ આગની ઉપર જોરથી ફેંકવા એટલે બાતલા ભાગી જઇને તેમાંનું પાણી આતશ ઉપર પડીને આ ગતું જોર નરમ પાડશે. પણ એ બાતલાઓ ધણજન પટલા કાચના બનાવેલા લેવા કે જેથી તે બાતલાને કાંઈપી કઠણ ચીજની શામે જોર માં ફેંકવાથી તરત ભાંગીને કટકે કટકા થઇ જાય.

૧૦૨૧ રંગનો પીછીઓ રંગથી શુકાઈને કઠણ થયેર જેવી થઈ ગઈ હોય તેને નરમ કરવાની રીત—તેવી પીછીઓને તરપીતન તેલમાં બોલી સખવી. પણ તે તેલને થોડ થોડે કલાક બદલી આ કરી બીજા શોળ તેલમાં પાછીઓને બોલી રાખવી. એટલે તરપીતનથી તે પીછીમાનો રંગ પીગલી જઇને નરમ

થશે. જે પીછીથી રંગ લગાડ્યા પછી તેની પીછીઓને તરત તરપી તન તેજમાં ઘોઈ કાઢાડી હોય તો નરમ રહેશે.

૧૦૨૨ કલાઈ કીધેલાં વાસણમાં કલાઈ સાથ સીસું મારેલું હોય તે શોધી કાઢવાની રીત—કલાઈ ગરોતે જે વાસણ કલાઈ કરવા આપવામાં આવેછે તેમાં તેઓ મોઢી કલાઈને લીધે ચોખ્ખી કલાઈ વાપડના નથી, પણ સીસાની મેલવણી વાલી કલાઈ વાપડેછે કે જે મેલવણીમાં જે ભાગ સીસું અને એક ભાગ કલાઈ આવેછે અને એવી મેલવણીથી કલાઈ થયેલાં વાસણોને બોજન પકાવવાના ઉપયોગમાં લીધાથી સીસાનું ધીમું ઝેર ખોરાકમાં પસરી આપણા આવમાં આવેછે જેથી આગલ આલતાં તનદરોશતી માં ઘણો ખીગાડ કરેછે. દાક્ટર ડી. મેકડોનલડ એવો ઊપાય બતાવેછે કે કલાઈગરો જે વાસણ કલાઈ કરી લાવે તે એકદમ ઉપયોગમાં લેવા અગાઉ તે વાસણ ઉપર ચોખ્ખી કલાઈ લગાડીછે કે નહીં તે વીશે તપાશ કરવાને કદી પછાત પડવું નહીં. તે રીત એછે કે:—એક કલાઈના વાસણ ઉપર એક સફેદ કપડાંની સાફ ચીડી લઈને ઘસડો, પણ જે ઘસડવાથી પેનસીલના સરખો કાલો દાઘ માલમ પડે તો જાણવું કે સીસાની મેલવણી અંદર મારવામાં આવીછે.

૧૦૨૩ ગુંદર કુગઈ નહીં જાય તેમજ ગરમ હવાથી ખરાબ થઈને ખાતો વાશ નહીં મારી આવે એવો કરવાની રીત—આવલનો ગુંદર ૧ રતલ લેઈ તેમાં દોઢર ખાતલી પાણી રડી પીગલાવવો. પછી તેમાં લવંગના તેલના ૫ થી ૧૦ ટીપા નાખવા. એવી રીતનો બનાવેલો ગુંદર લગાડ્યા પછી જલદી શુકાઈ જાયછે.

૧૦૨૪ સરકામાં ભેલેલી “સલફ્યુરીક એસીડ” શોધી કાઢવાની રીત—સરકામાં “સલફ્યુરીક એસીડ” ભેલેલી છે કે નહીં તે શોધી કાઢવા માટે થોડો સરકા લેઈ તેમાં થોડો સ્તાર્ય ” (એક જાતનો કાંજનો આટો) નાખી મેલવી દેવો. પછી તે ને અરધા કલાક સુધી ઉકાલવો. પછી નેન થડો પડવા દેવો. જ્યાં રે ઘણો થડો પડે કે તેમાં “આયોદાઈન શોલ્યુશન”ના થોડા ટીપા નાખવા એટલે જે તે સરકામાં એસીડ ભેલેલી હશે તો તેનો રંગ બહુ થશે.

૧૦૨૫ સરકામાં ભેલેલી “નાઈટ્રીક એસીડ”

સોધી કાહડવાની રીત—“શોહયુશન આફ રાલફેટ આફ ઈ દીગો”માં થોડો સરકો નામી મેલવી દેવો, એટલે જો તેમાં “નાઇત્રીક એસીડ” બેન્ઝેલી હશે તો એનો કદ પણ રંગ જણાશે નહીં અથવા પીલા રંગની એ મેલવણી જણાશે.

૧૦૨૬ રાતા વાઈન દારૂમાંથી બેલેલી ફટકી સોધી કાહડવાની રીત—થોડો રાતો વાઈન દારૂ નમુના તરીકે લઈ તેને થોડી મીનીટ બ્રાન્ડલવો એટલે જો તેમાં ફટકી બેલેલી હશે તો એ દારૂ રંગડા જેવો થઈ જશે, અને જો શોખો હશે તો એમના એમ રહેશે.

૧૦૨૭ સીક્કા, આંદ (“મેડલ”) તથા ઉડકટ ઉપરથી છાપ અથવા નકલ લેવાની મીશ્ર ધાતુની મેલવણી—“બીસમક” ૪ ભાગ, સીસું ૨૫ ભાગ, કલાઈ ૨ ભાગ જુલ્યા મસાયલા સીસાના તાઇપ ૧ ભાગ. એ બધાને મધ્યમ ગરમીમાં તાવીને મેલવી નાખો.

૧૦૨૮ “કીસોરીન” નામની ધાતુ—આએ મેલવણીની ધાતુ રંગમાં ૧૮ થીતે ૨૦ “કેરેટ” સોનાને બરાબર મલતી આવે છે. ત્રાંખું ૧૦૦ ભાગને તાવી તેમાં ૫૦ ભાગ જશત નાખી મેલવી દેવો. એ ધાતુના ઘડ્યાલના કોટલા વગેરે બનાવવામાં આવે છે એ ધાતુનો ચલકાત શારે નીકલે છે.

૧૦૨૯ “પ્રીસીસ મેટલ” નામની ધાતુ—ત્રાંખું ૬ ભાગ અને કલાઈ ૧ ભાગને સાથે મેલવી દેવો. આએ મેલવણી સોનાને રંગને મલતી થાય છે.

૧૦૩૦ “પીઅએક” નામની ધાતુ—આએ ધાતુની મેલવણીનો રંગ સોનાના જેવો થાય છે. “પીઅએક” નામનો એક ઇંચે ૭ કસબો છે તેપરથી એ ધાતુનું નામ આપવામાં આવ્યું છે, કેમકે એ ધાતુ પેહલા તે દેશમાં બનાવવામાં આવી હતી. ત્રાંખું ૯૦ ભાગ અને જશત ૩૦ ભાગ. પેહલા ત્રાખાને તાવી પછી તેમાં જશતને મેલવી દેવું.

૧૦૩૧ સોનાને મલતી આવે એવી ધાતુ—૯૦ થી ૧૦૦ ભાગ ત્રાંખું ૫ થી ૭ ભાગ “એલ્યુમીનીયમ” અને ૨૫ ભાગ સોનું. એ બધાને સાથે તાવીને મેલવી દેવો. એ ધાતુ સોનાને એટલીતો બરાબર મલતી આવશે કે તે એકાએક તરત પારખી શકાશે.

નહી. એ ધાતુની મેલવણી કેટલીક જાતની જીવેલરી બનાવવામાં સોના ને બદલે વપડાયછે.

૧૦૩૨ રૂપાને મેલતી આવે એવી મીશ્ર ધાતુ—૨૫ ટકા “મેનગાનીઝ” (Manganese), ૫૫ ટકા ત્રાંબુ અને ૨૦ ટકા જસત. એ બધાને તાવીને મેલવી નાખવું. (જુઓ ખીજી રીત નાં ૧૦૩૩)

૧૦૩૩ ખીજી રીત—૫ ટકા “મેનગાનીઝ”, ૧૦ ટકા “નીકેલ”, ૪૫ ટકા ત્રાંબુ અને ૪૦ ટકા જસત. એ બધાને તાવીને મેલ લવી નાખવું. (જુઓ ત્રીજી રીત નાં ૧૦૩૪)

૧૦૩૪ ત્રીજી રીત—૫ ટકા લોહદુ, ૨૦ ટકા “મેનગાનીઝ”, ૬.૫ ટકા “નીકેલ” અને ૪૦ ટકા જસત.

૧૦૩૫ પેરીશ મેટલ નામની ધાતુ—ત્રાંબુ ૮૦૦ ભાગ, નીકેલ ૧૬૦ ભાગ, કલાઇ ૨૦ ભાગ, “કોબાલ્ટ” (Cobalt) ૧૦ ભાગ, લોહદુ ૫ ભાગ અને જસત ૬ ભાગ.

૧૦૩૬ સાધારણ (“કોમન”) ટાઈપ બનાવવાની ધાતુ—સીસું ૭૫ થીતે ૮૦ ભાગ, “એનીતીમની” ૨૦ થી ૨૫ ભાગ, ત્રાંબુ ૪ ભાગ, (જુઓ નાં ૧૦૩૭)

૧૦૩૭ ફરેન્ચ ટાઈપ મેટલ—સીસું ૫૫ ભાગ, એનતીમની ૩૦ ભાગ, કલાઇ ૧૫ ભાગ.

૧૦૩૮ મ્યુઝીક પ્રીટીંગ પ્લેટ બનાવવાની ધાતુ—કલાઇ ૧૦ ભાગ, જસત ૧૨ ભાગ, એનતીમની ૩ ભાગ, ત્રાંબુ ૧ ભાગ અને સીસું ૭૪ ભાગ.

૧૦૩૯ ગરેણા બનાવવાની પ્રોઝ ધાતુ—ત્રાંબુ ૮૨ ભાગ, કલાઇ ૩ ભાગ, જસત ૧૮ ભાગ અને સીસું ૨ ભાગ. (જુઓ ખીજી રીત નાં ૧૦૪૦)

૧૦૪૦ ખીજી રીત—૮૩ ભાગ ત્રાંબુ, ૧૭ ભાગ જસત, ૧ ભાગ કલાઇ અને અરબો ભાગ સીસું.

૧૦૪૧ ઠંડક પેદા કરનારી મેલવણીઓ—આએ નીચલી કોષખી મેલવણીની અંદર પાણીનું વાસણ અથવા દારૂની બાટલી મુકશે તો ઠંડો થઇ જશે.—નાઇટ્રેટ આફ એમોનીઅમ ૧ ભાગ અને પાણી ૧ ભાગને સાથે મેલવી નાખવું. (જુઓ ખીજી રીત નાં ૧૦૪૨)

૧૦૪૨ ખીજી રીત—૪ ભાગ નાઇટ્રેટ આફ એમોનીઅમ ને ૩ ભાગ પાણી સાથે મેલવી નાખવું (જુઓ ત્રીજી રીત નાં ૧૦૪૩)

૧૦૪૩ ત્રીજી રીત—જુડેલો નવશામર ૩ ભાગ, શુરાખાર ૧ ભાગ પોટાસીયમ ક્લોરેટ ૬ ભાગ અને પાણી ૧૦ ભાગ (જુઓ ચોથી રીત નાં ૧૦૪૪)

૧૦૪૪ ચોથી રીત—નવશામરનો જુડેલો જુકા ૫ ભાગ, શુરાખારનો જુકા ૫ ભાગ, અને ૮ ભાગ ગ્લૉબર સોલ્ટ (Glauber's salt) અને ૧૬ ભાગ પાણી (જુઓ પાંચમી રીત નાં ૧૦૪૫)

૧૦૪૫ પાંચમી રીત—આઈસને ભાંગીને ખારીક કીધેલો જુકા ૨ ભાગ અને નીમખ ૧ ભાગને સાથે મેલવી નાખો (જુઓ છઠી રીત નાં ૧૦૪૬)

૧૦૪૬ છઠી રીત—આઈસને ભાંગીને ખારીક જુકા ૧ ભાગ અને નીમખ ૧ ભાગ (જુઓ સાતમી રીત નાં ૧૦૪૭)

૧૦૪૭ સાતમી રીત—આઈસનો જુકા ૩ ભાગ અને ૨ ભાગ “ડાઇલ્યુટેડ શલ્ફ્યુરિક એસીડ.

૧૦૪૮ ઈંડામાથી મરઘી કે મરઘા નીકલશે તે જાણવાની કલા—જો ઈંડાને એક છેડે જરા કરચલી હોયતો મરઘો નીકલશે અને જો બંધે છેડા શાફ શુવાબા હોયતો મરઘી નીકલવાની એવું એક ફરેન્ચમેન પોતાની તરણુ વરશ વેર તપાશ કરીને ખાતરીથી કહી શકેછે.

૧૦૪૯ હાથીદાંતને રૂપાનો ઢાર ચઢાવવાની રીત—“ના ધવેટ આફ સીલવરના પીગજાવેલા પાણીમાં હાથી દાંતના કકડાને જ્યાં સુધી ઘેરો પીલો રંગ પકડે ત્યાં સુધી બોલી રાખવું. પછી તેને બહાર કાઢીને પાણીથી ભરેલા તમદેલમાં નાખો પછી એ તમદેલને લઈ જઈ ત્રણ કલાક સુધી ત્રીડકામાં રાખી જુકા બ્યાકરે તે હાથી દાંત બપર કાલે રંગ ચઢી બધું કાલુ જેવું થાય કે તેને બહાર કાઢી તે કાલા રંગને સોજા કપડાથી ચોલીને સાફ કરશે તો રૂપેરી રંગનું તે હાથીદાંત થશે.

૧૦૫૦ ખોટો હાથીદાંત કેમ બતાવવો?—આઈસ્ટીંગલાસ ને ખરાંડી દારમાં નાખો, તથા ઈંડાના કાટથાંને ઘણાજ ખારીક જુકા કરી તેમાં નાખી મરમ કરી મેલવીને લાહી જેવું કરો. જો એને રંગી ન કરવું હોયતો એમાં કાંઈની જાતનો રંગ નાખી મેલવવું પછી મોલડ માં તેલ લગાડી આ મેલવણી મરમ હોય તેટલાંજ તેમાં રૂડી દેખ તે સુગંધ તાલ્લો સુધી રેલવા દેવો. એટલે જેવા આકારનો મોલડ હશે તેવો આકાર પકડશે.

૧૦૫૧ નવી જાતનું ખોદું હાથીદાંત—સફેદ ચીપડા લાખ ૧૦ ભાગ, હાથીદાંતનો વેહર ૮ ભાગ, “એસીનેડ આફ્સેડ”, ૪૫ ભાગ કપુર ૫ ભાગ, એ બધીચીજો તોલીને લેવી. પછી એ બધાને બેલી દેઢ ગરમ કરી શુકવીને છુકા કરી પરેશમાં દાખી દેવો.

૧૦૫૨ રબરની ખુખાની પાણીની નલીઓ શુકઈ ગઈ હોય તેને પાણી નરમ કરવાની રીત—તેવી નલીઓને પેતરોલીયમ તેલમાં બોલી કાઢડી એ કાઢડા શુધી તાંગી રાખવી જેથી તેમાંનું તેલ ટીપાઈ જશે. એ પ્રમાણે એક એ વખત કરવું.

૧૦૫૩ આતલીઓપર મારેલા કાગળના લેખલોને જલવવાની રીત—ઈંડાની માલી કાઢડેલી સફેતીને નરમ પીછીએ કરી તેવા લેખલો ઉપર તેના એક હાથ મારવો. પછી તેને આતશનો તાપ દેખરાવવો અથવા ઉકલતા પાણીમાંથી નીકલતી ગરમ વરાલ ઉપર તે સફેતી બધાજ જાય ત્યાં સુધી ધરી રાખો. જ્યારે તે સુકાઈ જશે એટલે પા-રદરશક જણાશે તથા તેની ઉપર તેલની અથવા પાણીની કછળી અસર થશે નહીં.

૧૦૫૪ ગટા પરચાની મેલવણી—આએ મેલવણી દુરાઈ, આરશીની ૫૨મા અને બીજા સોભાયમાન સામન બનાવવાના કામમાં આવેછો—ગટાપરચા ૪ ભાગ, વેહલબોન નો છુકો અથવા સીંગડાની ખારીક છોલ ૨ ભાગ. એ બધાને તાવી પીગનાવી મેલવી દેવો. (જુઓ બીજી રીત નાં. ૧૦૫૫)

૧૦૫૫ બીજી રીત—ગટાપરચા ૩ ભાગ, હાથીદાંત અથવા હાડકાનો વેહર ૧ ભાગ, પાછપ કલે અરધો ભાગ. એ બધાને આ તરફ ઉપર મુકી પીગલાવીને મેલવી દેવો. એ મેલવણી ઉપલી મેલવણી કરતાં કઠણ અને ખોલ્લા રંગની થશે.

૧૦૫૬ છરીઓની ધાર કરવાને તથા પાણીશ કરવા માટે કુચુકની મેલવણી—કુચુક (Caoutchouc) ૨૮૦ ભાગ, પાઉદર, ઇમિરી ૧૧૨૦ ભાગ, દીવાની કાજલ ૬૩ ભાગ એ બધાને ચુહુલા ઉપર મુકી મેલવી નાખવું (જુઓ બીજી રીત નાં ૧૦૫૭)

૧૦૫૭ બીજી રીત—કુચુક ૨૮૦ ભાગ, ગ્રેફાઇટ ૫૧૨ ભાગ, દીવાની કાજલ ૬૩ ભાગ એ બધાને તાવી મેલવી નાખવું. (જુઓ બીજી રીત નાં ૧૦૫૮)

૧૦૫૮ ત્રીજી રીત—ગ્રેફાઇટ (Graphite) ૪૮૮ ભાગ, કુચુક ૨૮૦ ભાગ, દીવાની કાજલ ૬૩ ભાગ. એ બધાને તાવી મે-

લવી નાખવું (મુઝો ચોથી રીત નાં ૧૦૫૯)

૧૦૫૯ ચોથી રીત—“કુચુક,, ૨૮૦ ભાગ, “ઝીંકવાઇટ,, ૧૧૨૦ ભાગ, હડતાલ ૫૬ ભાગ. એ બધાને ઉપલી રીતે મેલવી નાખવું. ઉપલી બીજી ત્રીજી અને ચોથી રીત છરીઓને પાલીશ કરવાના ક્રમમાં આવેછે.

૧૦૬૦ કાચને વલગાવા માટે ગટાપરચાની મેલવણી—ગટાપરચા ૧૦૦ ભાગ, બલેકપીચ અથવા એશશાલતમ ૧૦૦ ભાગ તરપીતન ૧૫ ભાગ. ગટાપરચાને બલેકપીચ અથવા એશશાલતમની સાથે તાવીને મેલવી દેવો. પછી ચુલુકા ઉપરથી નીચે ઉતારી થોડું થડું પડવા દેધને તેમાં તરપીતન રેડી મેલવી નાખવું. એ મેલવણી ગરમ હોય તેટલાંજ લગાડવી. એ મેલવણી દરેક કાચને માટેછે પણ ચામડાને શરી પેઠે વલગાવી રાખેછે.

૧૦૬૧ ચામડાને વલગાવા માટે ગટાપરચાની (સીમિંટ) મેલવણી—બાઈ સલફાઇડ આફ કારબોનની અંદર ગટાપરચાને પીગલાવી શીરા જેવી એ મેલવણી કરવી. પછી તેમાં પેત્રોલીયમ (Petroleum)નામી નરમ કરી નાખવું. પછી જે ચામડાને સાંધવું હોય તેની પર એ મેલવણી પાટલી લગાડી ચામડાના કટકાને ખુબ જોરથી દાખી વમગાવવા.

૧૦૬૨ રબરની કાંસડીઓને સાંધવાની મેલવણી—બાઈ સલફાઇડ આફ કારબોનની અંદર ગટાપરચાનું શેલ્યુશન ઘાલું નરમ કરી તેની ઉપર નાં ૧ લો કરી ચીડી મારવી તથા એક બીજી સીસીમાં “બાઈ સલફાઇડ આફ કારબોનની અંદર ગંધકને પીગલાવી તેની ઉપર નાં ૨ જો કરી ચીડી મારવી. હવે કાંસડીના જે ભાગને વલગાવવો હોય તે એક ભાગ ઉપર નાં ૧ લો વાલી મેલવણી પીછીથી લગાડી મજબુત દાખીને વલગાવો. બ્યારે બરાબર શુકાયકે નાં ૨ જ વાલી મેલવણી પીછીએ કરી તેની ઉપર લગાડવી.

૧૦૬૩ ઘોડાની ખડીમાં પુરવાની ગટાપરચાની મેલવણી—ઘોડાની ખડીઓમાં પડેલી ફાટ તથા ચીરામાં પુરવા માટે આવે મેલવણી ઘણી શારીછે. “ગમ એમોનીઆક ૧૦ ભાગ તોલીને લેવો તથા શોળે ગટાપરચા ૨૦થી ૨૫ ભાગ તોલીને લેવો. પેહલા ગત, પરચાને ૧૯૫ દીગતથી તે ૨૧૨ દીગતી ફેરનહીતની ગરમી થુધી ગરમ કરી તેમાં “ગમ એમોનીઆક નો જુકો નાખી તે બધું મલીને એક શરખુ થાય ત્યાં થુધી હીલવ હીલવી કરી મેલવી નાખવું બ્યારે

પડે ત્યારે એ મેલવણી ગરમ થાય ત્યાં સુધી તેને ગરમ કરવી પછી જે ઠંડાણે એ મેલવણી લગાડવી હોય તે જગાને શામ પેટે સાફ કરવી પછી ખડીમાં પડેલી ફાટમાં એ મેલવણી ગરમ કીધેલી છરીના પાણી એ ફડ તેમાં પુરવી. જ્યારે તે થંડી પડશે એટલે કઠણ થઇ જશે. એટલુજ નહીં પણ નાલના ખીલા પણ તેમાં થોડા શકશે.

૧૦૬૪ પીકચર ફરેમ બનાવવાની મેલવણી—સરસને પાણી માં ભીજવી રાખો. પછી ઉકલતાં પાણીના વાસણમાં એ સરસનું વાસણ મુકી સરસને શારી પેટે ઉકાલવો. એ પરમાણુ તદ્દ્યાર કીધેલો સરસ ૧૩ ભાગ, મુડદારસીંગનો ભુકો ૪ ભાગ, સફેતો ૮ ભાગ, પલાસતર આફ પેરીશ ૧ ભાગ, ખારીક ચારેલો લાકડાનો વેહર ૧૦ ભાગ. એ બધાને સરસમાં શારી પેટે મેલવી નાખો. પછી મેલડ માં પીછીએ ફરી તેલ લગાડી તેમાં એ મેલવણી નાખવી એટલે જેવા ઘાટનો મોલડ હશે તેવો આકારની ફરેમ થશે.

૧૦૬૫. ખુતને માટે સસતું બલાટીંગ અથવા વારનીસ—બાવલનો ચુંદર ૪ આંજિશ, સાકર ૧ આંઉસ કાલી શાષ પાચા પેંટ “સ્પીરીટ આફ વાઇન” ૧ આંજિશ. એ બધાને ...વી મેલવી દેવો. એ બલાટીંગ ખુત ઉપર લગાડ્યા પછી તે બર. સુકાતું નથી. (જુવો બીજી રીત નાં ૧૦૬૬) F. 53.

૧૦૬૬. બીજી રીત—એક પેંટ કાલી સાલીની અંદર ૨ આં. ઊસ સાકર, ૪ આંઉશ બાવલનો ચુંદર, એક ગલાસ “પોરટ વાઇન” એક ચમચો “ઓઇલ આફ વીત્રીઅલ” અને જરા “પ્રશીયન બ્લુ” નાખી બધાને પીગલાવીને મેલવી દેવો. જુઓ ત્રીજી રીત નાં ૧૦૬૭ F. 53.

૧૦૬૭. ત્રીજી રીત—ચુંદર ૨ આંજિશ, ગોત્ર ૧ આંજિસ, કાલી શાષ અરધી પેંટ. એ બધાને પીગલવા દેઇ મેલવવું પછી જલદ સ્પીરી આફ વાઇન એક ગલાસ લેઇ તેમાં લવંડરના તેલના થોડા ટીપા નાખવા. જ્યારે તેલ મલી જાય કે પેલી શાહીમાં એ સ્પીરીટને રેડીને શારીપેટે મેલવી નાખવી. F. 53.

૧૦૬૮. ખુતને સાફ કરવાની રીત—એક કાચની સીસીમાં ૧ દરામ “કલોરેટ આફ પોટાસ” નાખી તેમાં ૨ આંઉસ “દીશતીલ વાટર” નાખી નાખી પીગલવા દેવા. જ્યારે તે પીગલી જાય કે તેમાં ૨ આંઉસ મ્યુરીઆટીકએસીડ નાખવી. તારબાદ એક બીજી કાચની સીસીમાં ૩ આંઉસ આંગ સ્પીરીટ આફ વાઇનમાં અરધો આં-

ઉપ લીંચું સુગંધી તેલ નાખી સીસીને હીલવ હીલવ કરી મેલવી. દેવો. પછી એ મેક સીસી માની મેલવણીને એક સીસીમાં કરી મજબુત ખુચ શારી પેટે હીલવીને મેલવી દેવો. પછી એ સીસીને રેહવા દેવો. જ્યારે કામ પડે ત્યારે એ મેલવણીમાં સોજું “રપંજ” (વાડણું) ખોલી ખુતની ઉપર લગાડી ધીમી ગરમીથી સુકવી દેવો. સુકાય એટલે નરમ બરાશથી ઉપર પાકીશ કરવી જોયી આમકું નવા જેવું દેખાશે. F. 53.

૧૦૬૬ જરમન શીલવરને શાફ કરવાની રીત—રોતન સ્ટોન (Rotten Stone) ના બારીક સુકામાં તેલ નાખી મેલવીને તેથી શાફ કરવા.

૧૦૭૦ કાગળ ઉપર સાહીને તે કાગળ ઉપર કાચ પડ્યા વગર કાઢવાની રીત—“તારતારીક અથવા “સીત્રીક આશીડ અને એકઝાલીક એસીડ એક સરખે ભાગે લેધને પાણીમાં પીગલાવી શોષ પીછીએ કરી તે શાહીના કાચ નીકલી જાય તેમ લગાડ્યા કરવી પછી તેની ઉપર બહારીંગ પેપર દાખી તેને સુકવી નાખવા.

૧૦૭૩ કા, પુતલા અને બીજી તરેહવાર ટ્રેંસી ચીજો ખનાવવાની રીત—સરસ ૫૦ ભાગ, મીન અથવા રાહ ૩૫ ભાગ, ગલીસરીંગ ૧૫ ભાગ અને રંગને માટે અગટનેંગ શીંદુર અથવા સફેતો. સરસને પાણીમાં બીજવી રાખો. પછી ઉકલતા પાણીના વાસણમાં એ સરસનું વાસણ મુકી ઉકાલીને તદઅર કરવો અને તેમાં મીન અને રાહ હુમેરવી. જ્યારે બધું તવાઈને મલી જાયકે તેમાં રંગ નાખી મેલવવું. પછી પલાસતર આફ પેરીસના અથવા ધાતુના અથવા લાકડાના ખનાવેલા મોલડમાં તેલ લગાડી એ મેલવણી તેમાં રેડવી. એ મેલવણીની ખનાવેલી ચીજો સીંગડાના જેવી કઠણ થશે. જો નરમ મેલવણી ખનાવવી હોયતો જુઓ બીજી રીત નાં ૧૦૭૨)

૧૦૭૨ બીજી રીત—સરસ ૫૦ ભાગ, મીન અથવા રાહ ૨૫ ભાગ, અને ગલીસરીન ૨૫ ભાગ. એ બધાને ઉપર પરમાણુ (જુઓ નાં ૧૦૭૧) મેલવીને મોલડમાં તેલ લગાડી એ મેલવણી તેમાં રેડવી પણ જો એ મેલવણીમાં ડંચીડપ ટકા સફેતો અથવા સીંદુર નાખીને મેલવશે તો એ મેલવણીના એટલા ઘાટ કઠણ થશે.

૧૦૭૩ લોહના સ.થે લોહનું વલગાવાની મેલવણી—એટલ લોહના (કાસત આધરન) ના બારીક સુકા ૬૦ ભાગ, નવશામરસ ૧૦ ભાગ, મંધકના કુલ ૧ ભાગ. એ બધાને ઘોડા પાણીમાં મેલવીને ચી

કટ લાકી જેવું કરવું. એ મેલવણી તરત તાજી બનાવેલી વાપડવી.

૧૦૭૪ લોહકાની ચીઝેને પથરમાં વલગાવવાની મેલવણી—
પલાશતર આદ્ર પેરીસ ૭ ભાગ અને લોહકાનો ગસેલો લુકા ૧ ભાગ
એમાં પાણી નાખી મેલવીને તરત કામમાં લેવી. આએ મેલવણી
જલદી સુકાઈ જાય છે.

૧૦૭૫. ગલતા પીપને તરત બંધ કરવાની મેલવણી—
ચરખી (Tallow) ૨૫ ભાગ, મીન ૨૦ ભાગ, લારડ ૪૦ ભાગ,
લાકડાની ચારેલી રાખ ૪ ભાગ. એ બધાને ગરમ કરી સારી પેઠે
મેલવી નાખવું. પછી ગરમ કીધેલી છરીના પાનાએ કરી એ મેલ-
વણી જાંઠાં લગાડવી હોય તાંઠાં લગાડવી.

૧૦૭૬. લાકડાનો વેહર અને તેલની લાંબી—લાકડાના
ખારીક ચારેલા વેહરમાં અલસીનું તેલ રેડી સારીપેઠે ઘુંડીને મેલવી
નાખી લાંબી જેવી નરમ મેલવણી બનાવવી. એ લાકડાની ફાટમાં પુર-
વામાં આવે છે.

૧૦૭૭. લાકડાનો વેહર અને સરસની લાંબી—પાણી ૨૦
ભાગ અને સરસ ૧ ભાગ, તથા લાકડાનો ખારીક ચારેલો વેહર એ
મેલવણી લાંબીના જેવી ઘટ થાય તેટલો. પેહલા સરસને પાણીમાં ઉકાલે
મેલવી દેવો. પછી તેમાં થોડો થોડો વેહર નાખતા જવું અને લા-
કડીથી હીલવ હીલવ કરી મેલવતા જવું જ્યારે લાંબી જેવું ઘટ થાય
કે ઉતારવી. એ મેલવણી લાકડાની ફાટમાં ગરમ ગરમ પુરવી.

૧૦૭૮. લાકડાના વાસણ વલગાવા માટે પાણી ભીજઈ-
ને નીકલો નહી જાય એવો (વાતર પુરક) સરસ બનાવવાની રીત
—તાવેલો જડો સરસ ૧૦ ભાગ, અને અલસીનું તેલ ૫ ભાગ,
મુઠદાર સીંગ ૧ ભાગ, એ બધાને દશ મીનીટ સુધી ઉકાલવું, અને
એ મેલવણી ગરમ ગરમ લગાડવી.

૧૦૭૯. કાચ તથા પથરને લાકડા શાયે વલગાવાને
સરસ—તાવેલા સરસને ઉકાલીને પાણી જેવો થાય કે તેમાં લાકડાની
ખારીક ચારેલી રાખ થોડી થોડી નાખતાં જવું અને લાકડીથી હીલ
વ હીલવ કરી એ મેલવણી શીરાના જેવી કરવી અને એ સરસ
જાંઠાં લગાડવો હોય તાંઠાં ગરમ ગરમ લગાડીને વલગાવો.

૧૦૮૦. વાલપેપર (લીટપર વલગાવાના કાગળ) માટે
લાકડી—આટાની લાકી ૧૦૦ ભાગ, ફટકીનું પાણી ૩ ભાગ, સોલ્ફુ-
શન આદ્ર દેશત્રીન ૫ ભાગ, એ બધાને મેલવી નાખવું. એમાં સો-

દ્યુશન આર દેક્ષત્રીન નાખવા કહેલું છે. તેથી એ લાહી વધારે ચીકત અને છે, અને ફટકીના પાણીથી કરી લાહી બગડતી નથી તેમજ તે ઉપર ડુગ ચઢતી અટકાવે છે.

૧૦૮૧ પોસતની ટીકીટો વલગાવા માટે મેલવણી—દેક્ષત્રીન (Dextrine) ૨ ભાગ, આસીતીક આસીડ ૧ ભાગ, પાણી ૫ ભાગ અને ઓલકોહલ ૧ ભાગ. એ બધાને પીગલાવી મેલવી નાખવું. એ વી રીતની મેલવણી પોસતની ટીકીટોની પછવાડેની બાજુપર લગાડવામાં આવે છે, કે જેને પાણી ચોપડીને કાગળ ઉપર વસાવે છે.

૧૦૮૨. પથરની કુંડીઓ તથા લાકડાની તાકીઓમાં પડેલી ફાટમાં પુરવાની (સીમેન્ટ) મેલવણી—લોહઢાની એક કહરાઈ માં રાસ ૨ ભાગ અને પીલું મીન ૨ ભાગ નાખી ચુલાઉપર મુકી તાવીને મેલવી દેવો. પછી તેમાં ખુબ આરીક છુટેલો ઓકર (Ochre) એક જાતની રંગીન મટોડી)નો ભુકો ૨ ભાગ નાખી થોડાવાર રેહવા દેવો. પછી પથરની કુંડી અથવા લાકડાની તાકીમાં પડેલી ફાટમાં એ મેલવણી નેડવી, એટલે એ સીમેન્ટ મુકાઈને કઠણ પથર જેવું થશે.

૧૦૮૩. કપડા ઉપરથી સાહીનાં દાગ કાઢવાની રીત—જે કે કપડા ઉપરથી દાગ કાઢવા માટે એકઝાવીક એસીડ વાપરે છે પણ એ આસીડથી કપડાના સાખા ઉપર ખરાબ અસર કરે છે. તેથી તેના કરતાં ૨ ભાગ તારતાર અને ૧ ભાગ ફટકીના બુકાને શારીંગેડ મેલવી દેખ તેવું સોલ્યુશન (પાણી) બનાવી દાગ ઉપર લગાડવું એથી કપડા બગડતા નથી.

૧૦૮૪. લાકડામાં પુરવા માટે ચુણાની લાંબી—બીજવેલો ક્લીચુણો ૧ ભાગ, રાઇ ફ્લોર (Rye flour) ૨ ભાગ, અલસીનું તેલ ૧ ભાગ, અને એમાં રંગ પુરતી અંબર (Umber) નાખી બધાને મેલવી દેવો.

૧૦૮૫. લાકડામાં પુરવા માટે ફરેંચ લાંબી—ખાવલીઓ અંદર ૧ ભાગ, પાણી ૨ ભાગ, પટેટા સ્ટારચ- (પટેટામાંથી કઢાડેલો એક જાતનો કાંજનો આટો) ૩ થી ૫ ભાગ. એ બધાને મેલવી નાખવું.

૧૦૮૬. લાકડાના પાટીઆની જમીનમાં પુરવાની લાંબી—જે પાટીઆની જમીનને વારનીશ મારવું હોય અને તેમાં નાકાં તથા શાટ પડી હોય તો તેમાં પુરવા માટે હાવી રીતની લાંબી બનાવવી:—સરસ ૨ ભાગ, પાણી ૧૪ ભાગ, પલાશતર આર પેરોશ ૪

ભાગ, મુઠદાર સીંગ ૨ થી ૪ ભાગ. સરસને પાણીમાં પીગલાવી તેમાં પલાશનર આદ્ર પેરીશ તથા મુઠદાર સીંગને બારીક ભુકો નાખી મેળવી દેવો.

૧૦૮૭. સોનીઆ માટે દાગીણાને ચલક કાઢવાની ભુકી સફેતો ૪૬% ભાગ, ચાક ૧૭% ભાગ, કારબોનેટ આદ્ર મેગનેશીઆ ૧% ભાગ, એ બધાનો બારીક ભુકો કરી મેળવી દેવો.

૧૦૮૮. પીપોને સાદુ કરવાની રીત—થોડા રતલ સુકો ચુણો પીપમાં નાખી તેમાં પાણી રેડીને બંધ કરવું. થોડાવાર પછી તેમાં બીજુ પાણી રેડી તે પીપને ગગડાવવું. પછી સોળ પાણીથી ઘેષ કાઢવું.

૧૦૮૯. સરકાના તથા વાર્ધનના દાઘ કાઢવાનો સાધુ —૨૫ આંબિશ સફેદ સાબુની અંદર ૧ પ્રવાહી દરામ તરપીતન તેલ અને ૨૫ ગરેન નવશાગર નાખી મેળવી દેવો.

૧૦૯૦. ધાતુની ચીજોને ચલક કાઢવાની મેલવણી— રોતન સ્ટોન (Rotten Stone) નો બારીક ભુકો લઇ તેને મલ-મલના કપડામાંથી ચાલી કાઢવો. પછી એ ચારેલો ભુકો ચોકટ લાડી જેવો થાય એટલો તેમાં નરમ માખુ નાખી ખુબ મસલીને મેલવી દેવો. દર અરઘો રતલ એ મેલવણીએ ૧૫૫ પ્રવાહી આંબિશ તરપીતન તેલ મેલવવું. પછી એ મેલવણીના ગોલ દડા બનાવી રાખવા. એ દડા જલદી સુકધને કઠણ થશે. જ્યારે ધાતુની બનાવેલી કાષ્ટખી ચીજને ચલક કાઢવી હોય તો તેનો ઉપરના ચીકાશના દાઘ અથવા કચરો વગેરે પહેલા સાદુ કરવા. પછી પેલા દડામાંથી થોડી ભુકા લઇ તેમાં જરા પાણી રેડી લાહી જેવી કરી તેની ઉપર લગાડવી અને સુકા કપડાના કટકાએ કરી ધસીને સાદુ કરી નાખવી એટલે ચારો ચલકાટ નીકલશે.

૧૦૯૧. લાકડાના સામનને પાલીશ કરવાનું મીન—પીણ મીન ૪ ભાગ અને રાલ ૧ ભાગને એક વાસણમાં નાખી ચુલાપર મુકી તાવીને મેલવી દેવું. પછી ચુલા ઉપરથી એથે ઉતારી જરા-વાર રહીને તેમાં સોણું તરપીતન તેલ ૨ ભાગ નાખી હીલવ હીલવ કરીને મેલવીને માલડમાં રેડી દેવો. જ્યારે પાલીશ કરવી હોય ત્યારેએમાંથી થોડું લેષ જિનના કપડાના કટકા ઉપર નાખી લાકડાના (ફરનીયર) સામન ઉપર ધસીને પાલીશકરવી.

૧૦૯૨. તરે તથા કાફીતરે (તુરાઈ)ને સાફ કરવાની રીત—
લાકડા અથવા પતરાની બનાવેલી રંગીન ચીનાઈ થાલી અથવા ખુમચા
(તુરાઈ) આવે છે અને જો તેની પર વારનીશ મારેલું હોય તો તેવી
તુરાઈ ધણી ગરમ પાણીથી કપડાએ કરી નુંછી નાખવી જો ધણી
ખરાબ થઈ હોય તો તેની ઉપર થોડો ઘઉંનો આટો બઢરાવી સુકા
કપડાએ કરી શારી પેઠે નુંછી નાખવી. (જુઓ ખીછ રીત નાં ૪૭૬)

૧૦૯૩ સંગેમરમર (મારબલ) ના પુતલા (બસત) ને
સાફ કરવાની રીત—પેહલા તેવા પુતલા ઉપરથી ધુલ વગેરે ખો-
ડી કાઢી ધણીજ નરમ કીધેલી હાઈદ્રો ક્લોરિક એસીડ (Weak
hydrochloric acid) થી ઘોષ નાખવું.

૧૦૯૪. એક લાકડાના બનાવેલા જુણા સામનને સાફ
અને ચલકતાં કરવાની રીત—જો તેવા સામન ઉપર ચીકાશના
દાઘ પડ્યા હોય તો ગરમ કીધેલા ખીર દારથી ઘોષ નાખવું (જુઓ
ખીછ રીત નાં ૧૦૯૫).

૧૦૯૫. ખીછ રીત—ખીરદારની અંદર ખાંડ તથા મીન
નાખીને ઉકાલવું. પછી પીછીએ કરી એ મેલવણી લગાડવી. જ્યારે
સુકાય એટલે નુંછીને ચલક કાઢવી.

૧૦૯૬. પીતલને સાફ કરવાની રીત—સ્પીરીટ આફ આ-
મોન્યા અને સરકાને મેલવી પીતલ ઉપર ઘસડીને ચોપડવી પછી
ખલાટીંગ પેપર ને સ્પીરીટ વાઇનમાં બીજવી તેથી નુંછી નાખવું.

૧૦૯૭ રૂપાને સાફ કરવાની રીત—શોલ્યુશન આફ તારતારને
ઉકાલવું અને તે ખુબ ગરમ હોય તેટલાંજ તેમાં રૂપાની ચીજને મુ-
કાને થોડી મીનીટ રહેવા દેવો. પછી તેમાંથી કાઢીને નરમ ચામડાએ
કરી શારી પેઠે નુંછી નાખવી.

૧૦૯૮ રૂપાના વાસણોને સાફ કરવાની ભુકી—૪ ભાગ
પાઇપ ક્લેની ઘોમલી ખારીક ભુકી ને એક ભાગ ખુરીફાઇડ તારતારની
ભુકીની સાથે શારી પેઠે મેલવી નાખો.

૧૦૯૯ સોનાના વાસણોને સાફ કરવાની ભુકી—પેરીશ રેડ
(Parisred) ને નરમ ચામડાથી લગાડીને સાફ કરવા.

૧૧૦૦ કાગળ ઉપર સોનેરી અક્ષરો છાપવાની રીત—
છાપવાની પીલા રંગની સાહી લેવી એ સાહીને છાપવાના નવા રોલર
થી તાઇપની ઉપર લગાડીને કાગળને છાપી કાઢી તરતજ એ છાપેલા
કાગળ ઉપર સોનેરી ખરાજાંની ભુકી નાખી રૂઢથી બધે ફરતી લગાડ

વી એટલે સાહીની શાયે ભુકી વલગી જશે અને જે છાપેલું હશે તે સોનેરી દેખાશે.

૧૧૦૧ જલદીથી પીગલી જાય એવી ધાતુની મેલવણી—જસ-
ત ૧ આંઉસ, ખીસમઠ ૧ આંઉસ અને સીસું ૧ આંઉસ. એ ત્રણ
ધાતુઓને શાયે તાવીને મેલવી દેવો. એ ધાતુની જે મેલવણી બનશે
તે ગરમ પાણીમાં પીગલી જશે. (જુઓ ખીજી રીત નાં ૧૧૦૨)

૧૧૦૨ ખીજી રીત—ખીસમઠ ૧૪ ભાગ, પારો (મરક્યુરી) ૧૬ ભાગ,
સીસું ૩૨ ભાગ એ બધાને તાવીને મેલવી દેવો. (જુઓ ત્રીજી રીત)

૧૧૦૩ ત્રીજી રીત—ખીસમઠ ૪ ભાગ, સીસું ૪ ભાગ, અને,
પારો ૧ ભાગ. (જુઓ ચોથી રીત નાં ૧૧૦૪)

૧૧૦૪ ચોથી રીત—સીસું ૨ ભાગ, ખીસમઠ ૧ ભાગ (જુઓ
પાંચમી રીત નાં ૧૧૦૫)

૧૧૦૫ પાંચમી રીત—ખીસમઠ ૩ભાગ, સીસું ૬ભાગ, સુરમેા ૩
ભાગ F. 141

૧૧૦૬ ખોટું લસણીઉ બનાવવાની રીત—ચોખો સફેદ
કાચ ૨ આંઉસ, ગલાસ આશ્ર એનતીમની ૧ આંઉસ, કાશીઅસ
(Cassius) નો ભુકો ૧ ગરેન, મનગનીસ ૧ ગરેન. એ બધાને
જુદો જુદો બારીક ભુકો કરવો. પછી એક બીજામાં ભેલીને સારી પેટે
મેલવી દેવો. પછી તેને એક મુસમાં ગાલી કાઢડવું. એજે મેલવણી થશે
તે લસણીઉ જાતનો ખરો હીરો આવેછે તેને બરાબર મલતી થશે કે
જે એક સાધારણ માણસથી તે ખોટું છે એવું પારખી શકાશે નહીં.

૧૧૦૭ ઉદરોને લલચાવનારી ખુશખો—સુવા અથવા વલીઆરીનુ
તેલ પાખા આંઉસ. હીંગનો અરક (ટીકચર એશોફ્ટીદા) પાખા
આંઉસ. એ બેઉને મેલવી દેવું આ મેલવણી ઉદરોના છટકાને લગાડવી
એટલે ઉદરો તેના વાશથી તે તરફ લલચાઈને દોરી આવશે જેથી
છટકામાં ભરત રાપડાઈ જશે. (જુઓ ખીજી રીત નાં ૧૧૦૮)

૧૧૦૮ ખીજી રીત—હીંગનો બારીક ભુકો ૮ ગરેન, ચોખલ
આફ રોહડીયમ (એક જાતની ધાતુનું તેલ) ૨ દરામ, સુવા અથવા વલી
આરીનુ તેલ ૨ દરામ. એ બધાને મેલવી ઉપર પરમાણુ છટકાને લગાડવું.

૧૧૦૯ હાથીદાંત પીણુ થઈ ગયું હોય તેને શાફ કરવાની
રીત—૨૪મીના સોલ્યુસનમાં હાથીદાંતને એક કલાક સુધી બીંજવી
રાખવું પછી તેને ઉનના કપડાથી તુછી નાખી તેને સનના કપડામાં

વીતાલી રાખીને શુકાવા દેવો. ફટકીનું શોભાયુશન બનાવવું હોયતો પાણીમાં સફેદી ઉતરે તથા સુધી તેમાં ફટકી ઉકાલવી અને થંડું પડેને તેમાં ઉપર પરમાણે હાથી દાંતને મુકવું. (જુઓ બીજી રીત નાં ૧૧૧૦)

૧૧૧૦ બીજી રીત—કલીચુણને પાણીમાં બીજવી પટલી લાહી જેવું કરી ચુહલા ઉપર મુકી ગરમ કરવું. તથા તેમાં હાથીદાંત ને મુકી તે હાથીદાંત સફેદ થાય તથા સુધી રહેવા દેવો. પછી હાથી દાંતને તેમાંથી બાહર કાઢી તુછી નાખી ઉપર પરમાણે સુકવીને પછી પાલીશ કરવી.

૧૧૧૧ હાડકાંને સાફ કરવાની રીત—સુકકો કલીચુણો અને શુભાને પાણીમાં મેલવી તેમાં હાડકાં મુકી તે હાડકાં પરથી ચીકાશવાલી ચીજ નીકલી જાય અને હાડકાં સફેદ થાય તથા સુધી ઉકાલવા.

૧૧૧૨ ધૂરેંચ સોમિંટ—સાખુ ચોખાના આટામાં ઘુંઘરનું પાણી રડી મેલવીને લાહી જેવી ઘટ કરવી. એ લાહી કાગળના કુલ બનાવનારાઓને માટે ઘણી શારીરે કેમકે એવણા દાહડા શુધી બગડતી નથી અને જે એ લાહી વધુ વખત રહેઆથી કઠણ અથવા શુકકી થઈ ગઈ હોયતો તેમાં જરા પાણી મેલવવાથી પાછી નરમ થશે. F. 138

૧૧૧૩ માખણને વધુ વખત શોણ રાખવાની રીત—પેહેલા માખણને શોણ થંડા પાણીથી એક વાસણમાં શારી પેઠે ધોવું પછી તે માખણમાં નીમખ નાખી મેલવી દેવું. એક રતલ માખણે આશરે સવા તોલો નીમખ લેવું જે વધારે દાહડા રાખવું હોયતો જરા વધારે નીમખ તેમાં લેવું. (જુઓ બીજી રીત નાં ૧૧૧૪) F. 66

૧૧૧૪. બીજી રીત—માખણની શાયે મધને મેલવી નાખવું એક રતલ માખણે એક આંઉશ મધ મેલવવું. પેહેલા માખણને સે હજ ગરમીથી ગરમ કરી પછી તેમાં મધ નાખવું. F. 66.

૧૧૧૫. કાચનો ભુકો કરવાની રીત—કાચને લાલ ચોલ જેવો ગરમ કરવો. પછી તેને એકદમ થંડા પાણીમાં નાખીશો તો તરત ભુકો થઈ જશે. પાલીશના જે કાગળે બનાવવામાં આવેછે તેમાં એવી રીતની બનાવેલી ભુકી વાપડેછે.

૧૧૧૬. વાઈત રાઝ નામનું મુંગધી એસેનસ—રાઝ સ્પીરીટ ઇ આંઉશ, વાયોલેટ એસેનસર આંઉસ, જેશમીન એસેનસ ૧ આંઉશ, પેચોલી એક્સત્રક્ટ અરધો આંઉશ, એ બધાને એક કાચની સીસીમાં મેલવી દેવો.

૧૧૧૭. એસેનસ બોક્વેટ (Essence Bouquet) નામનું સુગંધી એસેનસ—રોઝ સ્પીરીટ ૪ આંડિસ, એમબરગ્રીશ ટીંકચર ૧ આંડિસ, ઓરીશ (Orris) ૨ આંડિસ, બરગેમાટ ઓઇલ પાચા આંડિસ, લેમન ઓઇલ ૧ દરામ, એ બધાને કાચની સીસીમાં મેલવી નાખવું.

૧૧૧૮. ન્યુ માઉન હે (New Mown Hay) નામનું સુગંધી એસેનસ—તોનકા ટીંકચર (Tonka Tincture) ૪ આંડિસ, મશક ટીંકચર ૧ આંડિશ, બેનઝોઇન ટીંકચર ૧ આંડિશ, રોઝ સ્પીરીટ ૧ આંડિસ, રોઝ છરેનીઅમ ઓઇલ ૪૦ ટીપા, બરગે માટ ઓઇલ ૪૦ ટીપા, ઓલકોહલ ૧ આંડિસ, એ બધાને કાચની સીસીમાં મેલવી નાખવું.

૧૧૧૯. વેશન એનડ નામનું સુગંધી એસેનસ—રોઝ સ્પીરીટ ૬ આંડિસ, વરખીના એક્સ્ટ્રક્ટ ૧ આંડિસ, મશક ટીંકચર ૨ આંડિસ, સુખડતું તેલ ૨૦ ટીપા. એ બધાને એક સીસીમાં મેલવી નાખવું.

૧૧૨૦. હેલીઓત્રોપ (Heliotrope) નામનું એસેનસ—વનીલાટીંકચર ૮ આંડિસ, ગેલાયનું એસેનસ ૪ આંડિસ, એરંજ ફલાવર એસેનસ ૨ આંડિસ, ટીંકચર ઓફ એમબરગ્રીશ ૨ આંડિસ, ટીંકચર ઓફ સીવેટ અરધો આંડિસ, કવડી બદામનું તેલ ૧૦ ટીપા. આલકોહોલ ૧ પેંટ.

૧૧૨૧. એનગીલીકા એસેનસ—અરધો આંડિશ એનગીલીકા ઓઇલ (Angelica oil)માં એક બાતલી (૯૦ ઓવર પુરફનો) ઓલકોહલ નાખી બાતલીને હીલવ હીલવ કરી મેલવી દેવો.

૧૧૨૨. બરગામેટનું એસેનસ—પાચા આંડિસ ઓઇલ ઓફ બરગામેટને ૧ બાતલી (૯૦ ઓવર પુરફને) રેકતી ફાઇડ સ્પીરીટમાં નાખી હીલવ હીલવ કરી મેલવી દેવો.

૧૧૨૩. કાફીનું એસેનસ—છુછને બારીક છુટેલી શાળ કાપી પાંચ આંડિસને એક પોહલા મોહડાની બાતલીમાં નાખી તેમાં દોહર બાતલી (૯૦ ઓવર પુરફનો) રેકતી ફાઇડ સ્પીરીટ નાખી થોડા કલાક રહેવા દેવો પછી તેને ગાલીને બીજી બાતલીમાં બરી રાખવી.

૧૧૨૪. ગીઆલન એસેનસ—અરધો ગીઆલન (૯૦ ઓવર પુરફનો) રેકતી ફાઇડ સ્પીરીટમાં લીંબુનું તેલ ૪ દરામ, ગેલાયનું તેલ ૧ દરામ, બમફલનું તેલ ૧ દરામ, તજનું તેલ ૧ દરામ, ઓઇલ

ઝાઈ કેલામસ (Oil of Calamus) અરધો દરામ, લવંડરનું તેલ અરધો દરામ, ઝાઇલ ઝાઈ જુનીપર (Oil of Juniper) અરધો દરામ અને લવંગનું તેલ પાચા દરામ નાખી મેલવીને રહેવા દેવો. બ્યારે તેલ સ્પીરીટની સાથે બરાબર મલી જમકે ગાલી કાઢી ખાઠ-લીઓમાં ભરી રાખો.

૧૧૨૫. સાંચાઝો ઉપર છાપેલા લેબલ વલગાવા માટે લાઢી—સાંચા (મસીનના)ના ભાગો ઉપર છાપેલા લેબલો વલગાવે છે કે નથી સંચા જોડતી વખતે બરાબર તેના ભાગો માલમ પડી આવે પણ તેને જે લાઢીથી વલગાવે છે તે વખતપર હવાઈ જમને તે વલગાવેલી ચીકીઓ અથવા નંબરો નીકલી પડે છે, જે ધણી વેલા તે સંચાના ભાગો ઝાલખવાને મેહેનત પડે છે તેથી આઝે રીત પ્રમાણે લાઢી બનાવીને લેબલ વલગાવેઆ હોય તો તે નીકલી પડતા નથી:—૧ાઈ ફ્લોર (Rye flour) અને સરસની લાઢી બનાવી તેમાં અલસીનું તેલ અને તરપીતન નાખી મેલવી દેવો. એક રતલ આટો હોય તો અરધો આઉસ અલસીનું તેલ અને અરધો આઉસ તરપીતન લેવું.

૧૧૨૬. પાણીથી લીજમને નીકલી નહી જાય એવો સરસ, બનાવાની રીત—સરસ એક ભાગ લઈ તેનો બારીક ભુકો કરવો તથા અલસીનું ગાદર તેલ ૧ ભાગ લઈ તેને કકરા પડતું ગરમ કરી તેમાં સરસનો ભુકો નાખી પીગજાવીને ખુબ મેલવી દેવો. જે લાકડાના કટકા વલગાવવા હોય તો તે બેઉ કટકાઓની ધારને રાંખીને સાફ કરવી. પછી તે સાફ કાપેલી બાજુને જરા ગરમ કરી તેનીપર પેલો સરસ ગરમ ગરમ લમાડીને બેઉ કટકાઓને જોરથી દાખીને વલગાવી રાખવા.

૧૧૨૭. જોડી કલખ નામનું શુભંધી એસેનસ—એક્સતરેક્ટ આફ જેસમીન ૫ આઉસ, એક્સતરેક્ટ આફ વામેલેટ ૨૦ આઉસ, એક્સતરેક્ટ આફ મશક ૭ આઉસ, એક્સતરેક્ટ આફ વનીલ ૧૧ આઉસ, ગોલાખનું તેલ ૧૧ આઉસ, સુખડનું તેલ ૧૧ દરામ, આરંજ બલાશમ ઝાઇલ ૪૦ ડીપા, બેનઝાઇક એસીડ ૨ દરામ અને ઝાલકોહલ ૨ થી ૪ પેંટ. એ બધા તેલોને ઝાલકોહલમાં મેલવી નાખવા.

૧૧૨૮. કારબોલીક આરીડના કાગળ બનાવવાની રીત એ કાગળ બરાબ વાશ દુર કવાને માટે કામમાં આવે છે. સ્ટીરીન (Stearine) ૫ ભાગ, પેરાફીન (Paraffine) ૧ ભાગ, અને કાર-

બાલીક એસીડ ૨ ભાગ. એ બધાને મધીઅમ મરમથી તાવીને મેલવી દેવો. એ મેલવણી કાગજ ઉપર પીછીથી લગાડવી.

૧૧૨૯. ન્યુ ગારડન નોઝગે નામનું શુગંધી એસેનસ—
એક્સત્રેક્ટ આફ નીરોલી ૨૫ ભાગ, એક્સત્રેક્ટ આફ આકાશીઆ (Extract of Acacia) ૨૫ ભાગ, એક્સત્રેક્ટ આફ ત્યુબરોઝ ૨૫ ભાગ, એક્સત્રેક્ટ આફ જેસમીન ૨૫ ભાગ, રોઝ હરેનીઅમ (Rose Geranium) ૨૫ ભાગ, એસેનસ આફ મશક ૧૦ ભાગ. એ બધા ને એક કાચના બુચની સીસીમાં મેલવી નાખવું.

૧૧૩૦. વીક્ટોરીઆ એક્સત્રેક્ટ નામનું શુગંધી એસેનસ—
ગોલાખતું તેલ ૨ દરામ, ઓઇલ આફ નીરોલી ૨ દરામ, ઓઇલ આફ બરગેમાટ ૪ દરામ, ઓઇલ આફ કોરીયનદર ૧૬ ટીપા, ઓઇલ આફ લવંડર ૧૬ ટીપા, ઓઇલ આફ આલસ્પાઇસ, (Oil of Allspice) ૧૪ ટીપા, એક્સત્રેક્ટ આફ જેસમીન ૨ આંઉસ, એક્સત્રેક્ટ આફ મસકર આંઉસ, એક્સત્રેક્ટ આફ ઈરીશ (Extract of Iris) ૧૬. આંઉસ, બેનઝાઇક ૨ આંઉસ, ઓલકોલોલ ૧ થી ૪ પેંટ. એ બધાને કાચના બુચની બાટલીમાં મેલવી નાખો.

૧૧૩૧. એમપરેસ યુજીની નોઝગે નામનું પરચુમ—એક્સત્રેક્ટ આફ મશક ૧ ભાગ, એક્સત્રેક્ટ આફ વનીલા ૧ ભાગ, એક્સત્રેક્ટ આફ તોનકા ખીન ૧ ભાગ, એક્સત્રેક્ટ આફ નીરોલી ૧ ભાગ, એક્સત્રેક્ટ આફ રોઝ હરેનીઅમ ૨ ભાગ, એક્સત્રેક્ટ આફ સેંડલવુડ ૨ ભાગ, અને એસેનસ આફ રોઝ ૨ ભાગ.

૧૧૩૨. આઇસ પેમેડ—સોળુ ઓલીવ ઓઇલ ૨૦૦૦ ભાગ, સ્પરમાસીટી ૫૦૦ ભાગ, ઓઇલ આફ બરગેમાટ ૫૦ ભાગ, નીરોલી ૧૦ ભાગ, ઓઇલ આફ કારનેશન પીંક (Oil of Carnation Pink) ૩૦ ભાગ, પેહલા ઓલીવ ઓઇલ અને સ્પરમાસીટીને એક વાસણમાં નાખી આતશના ઇંગારપર મુકી પીગલાવીને મેલવી નાખો. થંડુ પડવા પછી તેમાં બાકીના બધા તેલ નાખી મેલવી દેઇ, કાચના ચપુઓમાં ભરો. એ પોમીતમ બાલને લગાડવાના કામમાં આવે છે.

૧૧૩૩. લાલ રંગનું પેમેતમ—કાચના એક વાસણમાં ૬૦ ભાગ સોળુ ઓલીવ ઓઇલ, ૩૦ ભાગ સફેદ ખીન. ૩૦ ભાગ સ્પરમાસીટી અને ૩ થી ૪ ભાગ આલકામેટનો છુટેલો છુકો નાખી ચુલા ઉપર મુકી પીગલાવીને મેલવી દેવો. જ્યારે તે રાતા રંગનું થાય કે

સુલા ઉપરથી માલી કાઢવું. જરા થાંડું પડવા આવે કે તેમાં ૪ લામ સુગંધી તેલ નાખવું તથા ગોલાબના થોડા ટીપા નાખી મેલવીને કાચની પોહરા મોહડાની સીસીઓમાં રેડવી.

૧૧૩૪ બ્રેટફિલ્ડ (Bretfield Water) વાટર--આએ સુગંધી પાણી કપડા ઉપર છાંટવામાં આવેછે. નીરોલી ૨ પ્રવાહી દરામ, ઓઇલ આફ જરમેમાટ ૨ પ્રવાહી દરામ, લીંબુનું તેલ ૨ પ્રવાહી દરામ, લવંગરનું તેલ ૧ પ્રવાહી દરામ, રોઝમરીનું તેલ ૧ પ્રવાહી દરામ જાવતરી ૩૦ ગરેન, કસતુરી ૪૫ ગરેન, એમજરમીશ ૭૫ ગરેન. એ બધાને એક કાચની ખાતલીમાં થોડા સ્પીરીટ આફ વાંધનની અંદર નાખીને બુચ મારી એક મહીના સુધી રેડવા દેવો, પછુ તેટલા દાહડામાં તે ખાતલીને દરરોજ હીલવ હીલવ કરતાં રેડવું. છેલ્લે એક બીજી ખાતલીમાં એ મેલવણી ઉપરથી નીતારી લઇ બુચ મારવો.

૧૧૩૫. ફ્લોરીડા વાટર બનાવવાની રીત--અરગેમોતનું તેલ ૮ આંડિસ, આરજનું તેલ ૪ આંડિસ, લાંચુ લવંગરનું તેલ ૩ આંડિસ લવંગનું તેલ ૧૫ આંડિસ, તજનું લાંચુ તેલ પાચા પેંટ, ટીંકચર આફ ઓરીશ (Tincture of Orris) અરબી પેંટ, ટીંકચર આફ પીર બાલશમ પાચા પેંટ, ઓલકોલ (૯૫ ઓવર પુરફનો) ૪ ગીઆલન, પાણી ૬ પેંટ, એ બધાને મેલવી થોડા દાહડા રેહીને ખાતલીઓમાં ભરી રાખો, જો થોડું બનાવવું હોય તો ઉપર પ્રમાણે બધુ થોડું થોડું લેઇને બનાવો. જુવો બીજી રીત નાં ૧૧૩૬.

૧૧૩૬. બીજી રીત--ઓઇલ આફ બે (Oil of Bay) અરબી આંડિસ, લોફ શુગર ૨ આંડિશ, ઓલકોલ (૯૫ ઓવર પુરફનો) ૧ પેંટ, રેક્ટી ફ્લોઇડ સ્પીરીટ (૬૦ ટીગરીનો) અથવા ન્યું ઈંગલાંડ રમ ૭ પેંટ. પેહલા લોફ શુગર તથા તેલને સારીપેટ મેલવી દેવું. પછી તેમાં ઓલકોલ હુમેશ અને છેલ્લે તેમાં સ્પીરીટ અથવા રમ મેલવવું. સ્પીરીટને બદલે ન્યું ઈંગલાંડ રમ વાપડશો તો વધારે શાફ (જુઓ તીજી રીત નાં ૧૧૩૭).

૧૧૩૭. તીજી રીત--અરગેમોતનું તેલ ૪ આંડિસ, લીંબુનું તેલ ૬ આંડિસ, લવંગરનું તેલ ૧ આંડિસ, લવગનું તેલ ૬ દરામ, ઓલકોલ ૩૬ ગીઆલન, પાણી ૬ પેંટ પેહલા ઓલકોલની અંદર ઉપલા બધી જાતના તેલ નાખી મેલવી દેવો. બ્યારે ઓલકોલની સાથે મલીનય કે તેમાં પાણી રેડી માલી કાઢી સીસીઓમાં ભરી બુચ મારવો (જુઓ એથી રીત નાં ૧૧૩૮)

૧૧૩૮. ચોથી રીત—અરગેમોતનું તેલ ૮ આંઉસ, નેરોલી ૪ આંઉસ લવંડરનું તેલ ૩ આંઉસ, લવગનું તેલ ૧૧ આંઉસ, તજનું તેલ પાઆ આંઉસ, ટીક્યર આફ ઇરીશ (Tincture of Iris) અરધી પેટ ઓલકોહલ ૪ ગીઆલ ઓને ઉપર પ્રમાણે બનાવી. (જુઓ નાં ૧૧૩૮) સીસીઓમાં ભરો.

૧૧૩૯. ગાલને ગોલાખી કરવાની મેલવણી—૧૬ મરેન કારમીન (કીરમજમાંથી બનાવેલો રંગ) અને કારમોનેટ આફ મેગને શીઅમ ૧ દરામને મેલવી દેવો.

૧૧૪૦ વીનાગરા રૂઝ (ગાલને ગોલાખી) કરવા માટે—કીરમજ ૩ દરામ, કારમીન લેક ૩ દરામ, ઓલકોહલ ૬ દરામ. પે—હલા એક પેટ સરકામાં લવંડરના તેલના થોડા ટીપા નાખી સરકાને ખુશબોદાર કરવો. પછી એ સરકામાં ઉપલી બધી ચીજો નાખી પીગલાવીને મેલવી દેવો.

૧૧૪૧. શરીરની ચામડીને સરેદ કરવાની ભુકી—ઓક્ષાઈડ ઓફ ઝીંકનો ખારીક ભુકો ૧ આંઉસ, સ્તારચ (સાચુ ચોખાનો આટો) અથવા ચોખાનો દરેલો જીણો આટો ૮૧૧ આંઉસ, અને ગોલાખનું તેલ ૩ ટીપા. એ બધાને મેલવી નાખી બાકસમાં ભરવું. એને વાહત અથર્વે પરલ પાઉદર કહેછે.

૧૧૪૨. આઈલ પેંટીંગના પીક્યરોને પેક કરવાની રીત—તેવા પીક્યરો તેની ફરેમમાંથી બાહર કાઢવા પછી તે રંગેલા પીક્યરની ઉપર રેશમનો કુચો અથવા રૂઝી ફરતો પાંચરવો. અથવા પટલી ફલાનેલ ફરતી પાંચરવી. પછી તે પીક્યરની ગોલ વીટ (ગરી) વાઝવી. એ વીટની અંદરનો વીઆશ છેક નાહનો નહી પણ મોહનો રાખવો. પછી પેતીમાં મુકી પેક કરવા.

૧૧૪૩. પતરાના છાપરા ઉપર લગાડવાનો રંગ—અલસીનું તેલ ૩૦ ભાગ, તરપીતન તેલ ૧૦ ભાગ, કોલકોથાર (Colcothar) ૧૪ ભાગ, ગેર ૪૬ ભાગ. ગેર તથા કોલકોથારને છુંડીને ખારીક કરી અલસી તથા તરપીતનમાં મેલવી દેવો. એ રંગ પતરા ઉપર છેક ઘણો જાડો નહી તેમજ ઘણો પટલોખી નહી લગાડવો. જો એ રંગનો એક હાથ શુકાયા પછી તેનીપર ખીજો હાથ મારશો તો તેની પર હવાની પણ કંઈ અશર થશે નહીં. (જુઓ ખીજી રીત નાં ૧૧૪૪.)

૧૧૪૪. ખીજી રીત—એ રંગમાં ૩૫ ટકા સલેતનો છુંડેલો

ખારીક ભુકો, ૩૦ ટકા માર્બલ સ્લેટ (Micah Slate)નો છુટેલો ખારીક ભુકો અને ૩૫ ટકા રાલને છુટેલો ભુકો લેવો. એ બધો જોડેલો થયો હોય તેનો અરધો ભાગ શોળે કાલતાર (Coal-tar)એમાં નાખી મેલવીને ચુલા ઉપર સુકી ખુબ ગરમ કરી મેલવી નાખવું. એ રંગ પીછીથી છાપડા ઉપર લગાડવો. આએ રંગની ખુબી એવી છે કે ગમે એવા ઊનાલાના તાપથી એ રંગ તતરોને નીકળી જતો નથી તેમજ બીણા-શની પણ કંઈ અશર એનીપર થતી નથી. તેમજ એક વખત એ રંગ લગાડ્યો હોય તો ફરી બીજા ચાર પાંચ વરસ સુધી રંગની ગરજ રહેતી નથી.

૧૧૪૫. જેલીપર કુગ નાહી ચહડે તેનો ઉપાય—જેલીને ખરણીમાં અથવા પાટમાં ભરીઆ પછી તેની ઉપર ખારીક છુટેલી શાકરીઆ ખાંડનું પાચા ઇંચ જાડું પર કરવું. પછી તે ખરણી અથવા પાટનું મોઢું પુકાના ચામડાથી અથવા મીનના કાગળથી મજબુત ઢાંકીને બાંધી લેવું.

૧૧૪૬. પેચોવલી શાય (ખુશબોદાર સાખુ)—ચરખીનો શોળે સાખું ૧૨૫૦ ભાગ, ઓઈલ આફ પેચોવલી ૧૨૫ ભાગ, સુખડનું તેલ ૧ ભાગ, સાખુને પેહલા પીગલાવી થડો પડેને તેમાં તેલ મેલવી નાખી મોલડમાં ઝોટી કાઢો.

૧૧૪૭. કપુરનો સાખુ ખનાવવાની રીત—સોળે ચરખીનો સાખું ૧૫૦૦ ભાગ, રોઝમરીનું તેલ ૪૦ ભાગ, લવંડરનું તેલ ૫ ભાગ, કપુર ૬૦ ભાગ, પહેલા કપુરનો ખારીક ભુકો કરી તેલની સાથે મેલવી દેવો. પછી સાખુને પીગલાવી થડો પડેને એ મેલવણી તેમાં નાખી મેલવીને મોલડમાં ઝોટીઓ ઝોટી કાઢડવી.

૧૧૪૮. જાહાડો જેઘને ખીમારીની પરીક્ષા—જે વાયુનું જેર ઘણું હોય તો જાહાડો (પેટ) શીણુ જેવો અને સુકો ભરાંટ કરતો આવે તથા તેનો રંગ ભુરા અને મોઢતો લાગ પાણી સાથે આવે.

૧૧૪૯. બીજી—પીટનું જેર ઘણું હોય તો જાહાડો લીલો, પીલો વાશ સાથે કઠણ અથવા પાણી જેવો ગરમ આવે. કલેજનું દરક તથા પીત વીકાર હોય તો લીલો જાહાડો આવે.

૧૧૫૦. તીજી—કપુરનું જેર વધારે હોય તો જાહાડોનો રંગ સફેદ અને તે દરક સાથે રક્તો વિકાસના જેવો આવે છે.

૧૧૫૧. ઝોથું—પીતની તથા કલેજના કેટલી એક ખીમારી માં અને કમલામાં સફેદ જાહાડો આવે.

૧૧૫૨. પાંચમું—પીત વાયુનું જોર હોય તો કાલો અને પીલો મેલ ગાંગરીની મીશાલે આવે છે. છથું—

૧૧૫૩. છથું—કાલારાના રોગમાં ઘણું કરી ચોખાના ધોવન જેવો અથવા સફેદ કાંજના જેવો જાહેડો આવે છે. સાતમું—

૧૧૫૪. સાતમું—કાલો અથવા લીલો જાહેડો આવે તો તે કષ્ઠનાંતું દરદ અને પીતવીકાર બતાવે છે. આઠમું—

૧૧૫૫. આઠમું—અજીરન વીકારનો જાહેડો થડો જેવો અને પટલો આવે અને જો ખાનું બરાબર હજમ નહીં થયું હોય તો વખતે જાહાડામાં ખોરાકનો ભાગ પણ પડે છે. નવમું—

૧૧૫૬. નવમું—જલદરનો જાહેડો ઘણા ખરાબ વાસ શાયે સફેદ હોય છે. દશમું—

૧૧૫૭. દશમું—મેથ કરતાં વધારે કઠણ જાહેડો પેટની કબજિયાત બતલાવે છે. મરડાની સરખાતમાં પણ જાહેડો ઘણો સખત આવે છે. અગીઆરમું—

૧૧૫૮. અગીઆરમું—મરડાના જાહાડામાં લોહી અથવા સીમટ અથવા લોહી અને સીમટ બેઉ સાથે આવે. બારમું—

૧૧૫૯. બારમું—દરડાના મસાના રોગમાં લાલ લોહી જાહાડામાં ઘણું પડે અને ઘણું કરીને લોહીની ધાર પડે છે.

૧૧૬૦ જીભ ઉપરથી બીમારીની પરીક્ષા—તનદરેશત હાલતમાં થુક અથવા લગ્ગી જીભ બીણી હોય છે અને તે ઉપર આંગલી મેલવાથી તેનો બીણાસ જણાઈ આવે છે. જો વાયુનું જોર હોય તો જીભ ઉપર કાટરા પડેલા દેખાય અને જીભનો રંગ કાષ્ઠએક પીલાસ પર હોય. બીજું—

૧૧૬૧. બીજું—પીટનું જોર હોય તો જીભ પીલી અથવા લાલ કાલી જેર નજરે આવે. ત્રીજું—

૧૧૬૨. ત્રીજું—જરી તાવ તથા સીટલા, ગોવર વગેરે ચેપી તાવમાં, હોજરી તથા આતરડાના સોજાની બીમારીમાં અને જોરાવર તાવની ઘણીખરી બીમારીમાં જીભ સુકકી હોય છે. ચોથું—

૧૧૬૩. ચોથું—કરનું જોર હોય તો જીભ ઉજલી ચલકતી દેખાય. પાંચમું—

૧૧૬૪. પાંચમું—પરમે અને સંધરનીવાલાઓની જીભને રંગ લાલ ઘેરા જેવો હોય. છથું—

૧૧૬૫. છથું—અનેશારવાલાની જીભનો રંગ મધના રંગ જેવો હોય. સાતમું—

૧૧૬૬. સાતમું—ટાંકીનો આગર થયો હોય તો તેની જીભ કાઢીને ખરલદ કાંટા સરખી થઈ તેમાંથી પાણીની મીથાલે નજર આવે છે. આઠમું—

૧૧૬૭. આઠમું—લકવાના મરજમાં જીભ બાહર કહડાવવાથી તે એક બાજુપર ખેંચાએલી રહે છે અને મોહડાની વચેવચમાં રહેતી નથી. એવી જીભ અરધુ અંગ રહી ગયલુ દેખાડે છે. નવમું—

૧૧૬૮. નવમું—માણસની અજલ વખતે જીભ સુપરાની મીથાલે અને તરચેની જેવી રીજુ સાથે માલમ પડે છે. દશમું—

૧૧૬૯. દશમું—મોહડાવાતે અથવા ખીજે રસતે ધણું લોહી ગયા પછી જીભનો રંગ શીકા દેખાય છે.

૧૧૭૦. હાથની નાડી ઉપરથી ખીમારીની પરીક્ષા—માણસની નાડીની ચાલ પાંચ તરેહની હોય છે. ૧ લું—નળલી. ૨ જુ—ભારે. ૩ ત્રીજુ—ઉતાવલી. ચોથું—વેહલી. પાંચમું—દોડે દસો (આ ચક્રો) ખાઈને અથવા ખાંચો નાખીને ચાલે. જ્યારે કોઈની નાડી નળલી ચાલે ત્યારે સમજવું કે તેને દેશસા અથવા મગજમાંથી દરદ ઉડેલું છે. ખીજું—

૧૧૭૧. ખીજું—જેની નાડી ભારે ચાલે તેનું જાણવું કે લોહી નું જોર છે. જોરાવર માણસના તાવના, લેજાંના વરમમાં, દીલ ચુરડાના અંદરના દરવાજાની ખીમારીમાં નાડી ભારે અથવા ભરેલી હોય છે. ત્રીજું—

૧૧૭૨. ત્રીજું—જેની નાડી ધણી ઉતાવલી ચાલે તેને સમજવું કે મગજમાં ગરમી થયેલી છે ને ગરમીથી રોગ ઉચેલો છે. ખડીમ અને ધણી નળલાઈ હોય ત્યારે પણ તે ઝડપથી ચાલે છે. લુ લાગવાથી નાડી જલદી ચાલે છે. જેમ નાડી ઉતાવલી થતી જાય તેમ દરદ નું જોર ધણુંકરી વધે છે. ચોથું—

૧૧૭૩. ચોથું—જેની નાડી નરમ અને જિતાવલી ચાલે અને તે સાથે અંગ થંડું હોય તેને ધણી નળલાઈ તથા સરદીનું જોર સમજવું. પાંચમું—

૧૧૭૪. પાંચમું—જેની નાડી એ ત્રણવાર ચાલીને દસો (આ ચક્રો) ખાતી હોય તેને ધણી નળલાઈ અને વધારે ખીમારી સહમજની. એવી નાડીને આંતરીઆ નાડી કહે છે.

૧૧૭૫. પીસાળમાં તેલનો છોટો નાખી દરદ જેવાની રીત—પીસાળની અંદર ગાસની સલી વડે તેલનું ટીપું નાખીને જોવું કે જો તે ટીપું નાખતા તલે જઈને પાકું ઉપર આવે ને તેમાં આંતરડું પડે

ને પીસાબનો રંગ કાઢો હોય અથવા ત્રાખાના રંગ જેવો હોય તે
તે માણસને ઘણું બીમાર જણવું. બીજું—

૧૧૭૬. બીજું—જો ટીપુ નાખતાંજ પસરી મધુ તે તેની
બીમારી સેહજ જણવી. ત્રીજું—

૧૧૭૭. ત્રીજું—જો કદાપી ટીપુ નાખે તેવુંજ રૂઢ અથવા
નીચે ખેશે તે તેની બીમારી ઘણી જણવી. ચોથું—

૧૧૭૮. ચોથું—કદાપી વાયુનું જોર વધારે હોય તે ટીપુ ના
ખતાંજ પસરી જાય અને પીસાબનો રંગ લાલ અને થંડો હોય-
પાંચમું—

૧૧૭૯. પાંચમું—જો પીતલું જોર ઘણું હોય તે તે ટીપામાં
પરપોટા આવે તથા પીસાબનો રંગ પીલો અને તે પીસાબ ગરમ હોય.

૧૧૮૦. ચોપડીઓ માટે સરસ—એક વાસણમાં ૧૨ ભાગ
સરસ, ૮ ભાગ પાણી અને ૮ ભાગ સફેત સાબુનો ભુદો નાખી મ
ધીઅમ ગરમીના ચુહલા ઉપર મુકી પીગલાવો. જ્યારે બધું મલી
જાય કે તેમાં ૬ ભાગ ફટકીનો ભુદો નાખી લાકડીથી હીલવ હીલવ
જરી ગાઢરો જેવો કરો. એ સરસ “રખજ” (વાડલા) થી કાગળ
ઉપર ચોપડવો.

૧૧૮૧. માખાને પકડવા માટે સરસ—“કાલોફોની” ૬
ભાગ, સરસીક તેલ ૪ ભાગ અને રાલ ૩ ભાગ. એ બધાને ચુહલા
ઉપર પીગલાવીને મેલવી દેવો. એ મેલવણી જડી લાકડી ઉપર જ
ગાડી એક વાસણમાં રેતી ભરી તેમાં તે લાકડીને ઉભી ખોશી મુકવી.
એ લાકડી પર માખ બેઠાથી વલગી જશે. (જુઓ બીજી રીત.)

૧૧૮૨. બીજી રીત—રાલ ૮ ભાગ, તરપીતન તેલ ૪ ભાગ,
સરસયું તેલ ૪ ભાગ અને મધ અરધો ભાગ. રાલ તથા સરસયું
અને મધને શાયે ગરમ કરીને મેલવી દેવો. પછી ચુહલા ઉપરથી ઉ
તારી થોડું થંડું પડવા આવે કે તેમાં તરપીતન રેડી શારી પેટ મેલ
વી દેવો. એ મેલવણી ઉપર પરમાણે લાકડી ઉપર લગાડી રેતીમાં
ઉભી ખોશી મુકવી. (જુઓ ત્રીજી રીત નાં ૧૧૮૩.)

૧૧૮૩. ત્રીજી રીત—રાલ ૧ રતલ, ગોલ ગા આંડસ, અને
અલશીનું તેલ ગા આંડસ. એ બધાને ઉકાલી જડી લાકડી જેવું ૬
રવું. એ મેલવણી ઉપર પરમાણે જડી લાકડીપર લગાડી રેતીમાં
ઉભી ખોશી રાખવી.

૧૧૮૪. ભીંટ ઉપર વલગાવેલા (વાલ પેપર) કાગળમાં
ફીડા તથા બીજા છણા જણાવરોનો નાશ કરવાની રીત—એ ૨

લક્ષ “સ્તાર્મ પેસ્ત” (સામુચોઆના આટાની લાહી) ની અંદર એક આંગિસ “કોલોસીંઠ” (Colocynth) નો ધણેજ ખારીક છુટેલો ભુકો નાખીને મેલવી દેવો. એ લાહીથી કાગળે વલમાવવા.

૧૧૮૫. જણાવરોના આમડાંને જાલવવાની રીત—સલફેટ આફ કોપરનો જેમ અને તેમ ખુબ ખારીક ભુકો કરવો. પછી પાણી માં એ ભુકો નાખી લાકડીથી હીલવ હીલવ કરીને લાહી જેવો કરી આમડાની અંદરની ખાજુપર એ મેલવણી પીછીથી કરી તેમાનું પાણી સુકાય નહી તેટલાં તરતજ લગાડી દેવો. એટલે આમડાના નાકાઓ આથી એ મેલવણી થોડા વખતજમાં અંદર પેવશ થશે, જેથી છણા જણાવરો તથા કીડાઓથી એ આમડાનો નાશ થશે નહી.

૧૧૮૬. કીડીઓને દુર કરવાની રીત—ખોરાક મુકવાની અ ખરાબપર અથવા ખોરાક મુકવાના પીંજરામાં કીડીઓ થતી હોય તે તે અખરાબ જીપર ચાક લગાડવો. અથવા માખ પકડવાનું બીજું કાગળ મુકવું, અથવા પાંજના ભુકાને ટીંકચર આફ કુઆરીઆમાં બીંજવી જ્યાં કીડીઓ થતી હોય ત્યાં મુકવો.

૧૧૮૭. જીંદરોને નસાડવાની રીત—જો ઘેરમાં જીંદરો થયા હોય તો તે જીંદરોના દર જીપર તાર (Tear) પીછીએ કરી ફરતો ચોપડવો. એટલુંજ નહી પણ તે દરોપર તાર લગાડ્યા કરશે તો ફરીથી તાંદાં જીંદરો આવશેજ નહી.

૧૧૮૮. જીંદર તથા ધુસનો ધાહન કાહડવાની ફોરાફરોની મેલવણી—ફોરાફરશ ૧ આંગિસ અને ગરમ પાણી ૧ પેટને એક ખાતલીમાં નાખી ખુબ મારી ખુબ તરેહથી ખાતલીને હીલવ હીલવ કરવી કે જેથી ફોરાફરશ પીગલીને પાણી સાથે મલી જાય. પછી તેમાં અરધો રતલ ખાંડ નાખવી, તથા જતાવેલી ચરખી ૧ રતલ તેમાં નાખી લાકડીથી હીલવ હીલવ કરી બરાબર બધાને મેલવી નાખો. પછી તેમાં જવનો આટો બેલી સારીપેટે મેલવી નાખી તેની નાહની નાહની ગોલીઓ અથવા કેકના જેવા પોહરા નાહના કટકા બનાવી હવામાં શુકતા મુકવા. પછી એ સુકાયતા કટકા અથવા ગોલીઓને છુટા છવાયા જીંદરના દરની આગલ મેલો અને તે પાસે જાલકી રકાખીમાં પાણી બરી રાખવું. જ્યારે એ ગોલી જીંદર ખાશે એટલે તરત પાણીની તરશ લાગાથી પાશેની રકાખીમાંનું પાણી પીને તેનું શરીર ફુલી આવી ને તાંદાંને તાંદાંજ પોહતાં થશે. એ ગોલીઓ અથવા કટકા બધાંઓ ના ખાધામાં નહી આવે તેની સંજાલ રાખવી.

૧૧૮૬. પથરની અથવા ઇતરદીની દેવાલ (લીંટ)ને ભા
આસથી બચવવાની રીત—કેશતીલ શોષ પોણો રતલ લેઈ એક ગી
ગાલન પાણીમાં નાખી ખુબ ગરમ કરવું. પછી પીછીએ કરી બીટ
ની પર ગરમ ગરમ ચોપડીને ૨૪ કલાક સુધી સુકાવ દેવો. સુકાવ
એટલે અરધો રતલ ફટકાને છુંડીને ૪ ગયાલન પાણીમાં નાખી પીગ
લાવીને પીછીએ કરી તેનીપર લગાડો.

૧૧૮૭ કાલી શાહી (રીડની બનાવેલી)—પોણો ગયાલન
પાણીને કકરા પરતું ગરમ કરી ઉતારવું. પછી તેમાં માયાનો છુંડેલો
લુકો ૧ રતલ નાખી થોડા કલાક રેહવા દેવો. જ્યારે શારી પેઠે
પીગલે કે ગાલો કાઢડો. પછી તેમાં સલફેટ આફ આધરનનો લુકો
પાચા રતલ નાખી મેલવવું. (જુઓ ના. ૧૧૮૧)

૧૧૮૮ કાલી શાહી—૧ રતલ માયાનો જડો લુકો કરી
તેમાં પોણો રતલ સલફેટ આફ આધરન અને ૩૦ આંઉસ ખાવલનો
શુંદરનો લુકો નાખી બધાને મેલવી દેવો. પછી તેમાં ૧ કુઆરટ
સરકો અને ૧૦૦ ગયાલન પાણી રડી બધાને મેલવી દેઈ ૮ થી ૧૪
દાહડા સુધી રેહવા દેવો પણ એટલા દાહડામાં તેને લાકડીથી ઘડી
ઘડી હીલવહીતવ કરતાં રેહવું. પછી શાહીને ઉપરથી નીતારી લેઈ
ખાતલીઓમાં બરવી.

૧૧૮૯ કુચુક (ઈંદીઆ રખર)નું બલાકીંગ—હાડકાની મેશ
૨૦ ભાગ, ગોલ ૧૫ ભાગ, સરકો ૪ ભાગ, સલફ્યુરીક એસીડ ૪
ભાગ અને કુચુક ઓઇલ ૩ ભાગ. પેહલા હાડકાની મેશને એસીડ-
માં મેલવી. પછી તેમાં ગોલ નાખી મેલવાને કુચુક ઓઇલ નાખી
મેલવીને સરકો નાખી મેલવી દેવો એ બલાકીંગ ખુબ તથા જોડ
ઉપર લગાડવું. (જુઓ બીજી રીત નાં ૧૧૮૭) કુચુક ઓઇલ
બનાવવું કાચ તો જુઓ નાં ૧૧૮૪

૧૧૯૦ બીજી રીત—હાડકાની મેશ ૧૦ ભાગ. ગોલ ૪૫
ભાગ, શુંદર ૧ ભાગ, સલફ્યુરીક એસીડ ૨૪ ભાગ, સરકો ૫૦ ભાગ,
કુચુક ઓઇલ ૯ ભાગ. એ બલાકીંગ ઉપર પરમાણે બનાવવું (જુઓ
કુચુક ઓઇલ બનાવવાની રીત નાં ૧૧૮૮.)

૧૧૯૧ કુચુક ઓઇલ (ઈંદીઆ રખરનું તેલ) બનાવવાની
રીત—૫૫ ભાગ, કુચુક લેઈ તેના નાહાના કટકા કરી તેમાં ૪૫૦
ભાગ, સરસયું તેલ નાખી ગરમીથી પીગલાવીને મેલવી દેવો.
(જુઓ બીજી રીત નાં ૧૧૮૮)

૧૧૬૫ બીજી રીત—મટોડીના એક વાસણમાં ૧ ભાગ કુચુક (ઈંદીઆ રબર) ના જીણા કટકા કરી નાખવા અને તેમાં ૧ થી ૮ ભાગ અગ્રસીનું તેલ નાખી કાલશાના આતશ જીપર સુકી પી મલાવીને મેલવી દેવો. પણ તેને લાકડીથી ઘડી ઘડી હીજવવા કરવું.

૧૧૬૬ દેનસીંગ શુ ને મઠે બલાકીંગ—બાવલીઓ ચુંદર ૧ ભાગ લોદસુગર અરધો ભાગ, હાડકાની મેશ (બોન બલેક) અરધો ભાગ; અને એ મેલવણી ચોપડવા લાયક થાય તેટલું પાણી લેવું.

પેલવા ચુંદર તથા ખાંડને પાણીમાં નાખી પીગલાવો. પછી તેમાં મેશ નાખી શારોપેટ મેલવી દેવો. એ બલાકીંગ વાડલા (રપજ) થી લગાડવું.

૧૧૬૭ બાતલીઓપર બાંધવાના રંગીન કાગળ બનાવવાની રીત—જે રંગના કાગળે રંગવા હોય તેવી જાતનો સુકા એની લાલ્લન રંગ (Aniline colour) ૧૫ ગરેન લેવો. પછી તેને ૧ આંડિસ ઘણેજ નરમ રેક્ટીફાઇડ ઓલકોહલમાં નાખી પીગલાવો તથા તેમાં ૧૦ આંડિસ દીશતીય વાટર ઉમેરવું તારખાદ અરધો આંડિસ ઓલકોહલની અંદર ૨૩ ગરેન તાનીન (Tannin) ને પીગલાવી પેલી મેલવણીમાં નાખી મેલવી દેવો. પછી શફ્ટ પટલા કાગળ લઈ શંખે મરમરના પથરની લાડી ઉપર અથવા ત્રાયાના પતરા ઉપર સરખા ખંચરી એ મેલવણીમાં વાડવું (રપજ) બોલી તે કાગળ ઉપર બધે શરખુ લગાડી દોરી ઉપર સુકતા નાખવા.

૧૧૬૮ સ્તીલ પેન નહી ખાય એવી કાલી સાહી બનાવવાની રીત—માથા જેને બહેડાં કરીને બી કહે છે તેનો છુંડેલો ખુકો ૨૫૦ ભાગ, ચુંદર ૧૨૫ ભાગ, સતરચુરીક એસીડ ૧૨૬ ભાગ, એ બધાને ૪૦૦૦ ભાગ વરશાદના પાણીમાં ઉકાલવું તવારખાદ તેમાં થોડા ગરેન ક્લોરાઇડ આફ મરકચુરી હુમેરો.

૧૧૬૯ સ્તીલપેનથી લખવા માટે કાલી સાહી—લોગડડા દુણા ભાગને ૫૦૦ ભાગ પાણીમાં ખુબ જિકાલવું. પછી તેને ગાલી કારડી યલ્લો કરોમેટ આફ પોતાશ નાખી ઘડી ઘડી ખુબ હીલવ હીલવ કરીઆ કરવું. એ સાહીનો રંગ બલુ કાલો થશે. એ સાહી બધાં નહી જાય તેટલા માટે એમાં શાલ્ફુશન આફ ક્લોરાઇડ આફ મરકચુરીના થોડા ટીપા નાખવા.

૧૨૦૦ બહુરંગની રેતી—ચારેલી જીણી સફેત રેતી ૧૦૬ ભાગ લઈ તેમાં ખરલીન બહુ ન મનો રંગ ૪ ભાગ નાખી જરા પાણી રેડી સુલા ઉપર સુંકી તેને ફેરવ ફેરવ કરવી. બ્યારે રેતી બહુ રંગનીથાયકેતરત તેને સુકવી નાખવી.

હું નરપોથીની પેહલી તથા બીજી આવડતી વીરો

વરતમાન પતરોના મત.

અખખારે સોદાગર—હું નરપોથી અથવા ધંધાધારીઓનો એક ગતનો ભોમીઓ એ નામનું અગતનું નાહતું પુસ્તક આશરે ૭૦૦ બનાવટોનું હાલ પ્રગટ થયું છે તેની એક નકલ હમોને મળી છે જે ઊપરથી હમારા દરેક ગુજરાતી વાંચનારાઓને લલામણુ કરીએ છે કે ૩ ગામ ની નજીવી કીમતે તેઓ બેહદ મોહોતા વીસતારનું પરચુટણુ ગનીઆન મેલવવાને શક્તીવાન થશે... (અખખારે સોદાગર તા. ૧૨ મી દીનેમખર ૧૮૮૪)

રાસ્તગોષ્ટતાર—આ હું નરપોથી મી. બરજેજી શેરાબજી ચી કત છાપનારે રચી છે અને તે ધંધાધારના ભોમીઆ દાખલ ઉપયોગી ઠરાવવા માગીછે, તેવી તે ખરેખર થઈ પડે એમછે. એમાં જુદી જુદી ઉપયોગી બનાવટોના ૭૦૦ તુસખા આપયાછે... આ અંથ રચવામાં તેના ગરીબ કરતાંને બેશક મેહનત પડી હશે... (રાસ્ત ગોષ્ટતાર તા. ૨૬ મી એપ્રિલ ૧૮૮૫)

કચસરે હિન્દ—કીમતમાં સસતી હોવા શાય તે મધે ૭૦૦ તુસખાનો સંગ્રહ કીવેલો છે. બનાવનારના દીબાચામાં કેહવા મુજબ તેણે આ સંગ્રહો ગુજરાતી માસીકો તથા બીજી ગુજરાતી ચોપડીઓ અને ઇંગ્રેજી રીસીપ બુકો ઊપરથી પોતે પ્રગટ કરેલી બનાવટ સંગ્રહ નામની ચોપડી ઊપરથી આ હું નર પોથી ઉપજાવી કાઢીછે... તોપણ ૧ એક સસતીને ઉપયોગી ચોપડી છે. (કચસરે હિન્દ તા. ૧૬ મી માગશત ૧૮૮૫)

નુરેએલમ—આવા પુસ્તકની અગટ હમે ના પાડતા નથી... આ હું નરોમાના કેટલાક જાણુવા જાગછે, અને તેમનો આ ચોપડીમાં સંગ્રહ થયેલો ઉપયોગી થઈ પડે એમાં શક નથી. (નુરેએલમ એપ્રિલ ૧૮૮૫)

ગુજરાત નિત્ર—એમાં બધા મળીને ૭૦૦ હું નરોનું બયાન કરવામાં આવ્યું છે... જે કે એ પુસ્તક ખારપેજ ૨૦૦ પુષ્ટ ઉપરનું છે. તોપણ તેની કીમત માત્ર ખારજ આના રાખેલીછે. એમાં કેટલીક હકીકત શારી દાખલ કરીછે (ગુજરાત મીતર તા. ૪ થી જાનેવારી ૧૮૮૫)

બકચ સમાચાર—મી. બરજેજી શેરાબજી ચીકનછાપગરની હું નરપોથી જે અમને મળીછે તે તપાસી જોતા બહુજ ઉપયોગી માલમ પડે છે. તેની અંદર ૭૦૦ હું નરોનો સંગ્રહ કરીઓ છે અને

તેની ૩ ના કીમત તરફ જોતા તે કાઢખી રીતે મોગી ફેફવાય નહીં તેના બનાવનારે જે ઉત્તમ કાલજ બતાવી જુદી જુદી જાતના ઉપયોગી હુનરોનો સંગ્રહ તેમાં કર્યો છે તેને માટે તેમને ખરેખર બાંધી ધરે છે. હાવી હુનરપોથી દરેક ઘેરમાં રાખવાની હમે મળુ કરીએછીએ...(ભરત્ય સમાચાર તા. ૧૮ મી દીનેમખર ૧૮૮૦)

સુરત પ્રકાશ—આ પ્રજા ઉપયોગી પુસ્તકની એક નકલ તેના કરતાં મી. બરજોજ શોરબજી હાપગર તરફથી અમને મળી છે. તેમાં ૧૦૦૦ જાતના જુદા જુદા અખતરાઓ જુદા જુદા સંસાર વેહવારી કામો માટે પ્રસીધ કર્યા છે. આ ચોપડી ઘણીએક અંગ્રેજી ચોપડી એની મદદ લઈ બનાવી છે તેમાં તેના કરતાં બારે શ્રેય લેવો પડ્યો હશે. ૧૮૦ પાના તથા મજબુત કાગળના પુઠા સહીત ચોપડીની બધામણી તથા તેમાં વીસતારેલી સેકડો બાબતો જોતા તેની કીમત ૩ ના માત્ર નામની છે.(સુરત પ્રકાશ તા. ૮ મી દીનેમખર ૧૮૮૮.)

કાઠીઆવાડ તાદમસ—એ ચોપડીમાં જુદી જુદી હજાર હ બાબતો સમાવેલી છે અને જેને હુનર અથવા ગમતને સાથે જોડી દેખાય એવા રસાયનીક અખતરાઓ કરવા હોય તેને બહુ ઉપયોગી છે અમારા વાંચનારમાંથી જેને ધનકુવાયર વીધીન અપોન એવરો થીંગ એ નામની અંગ્રેજી ચોપડી જોઈ હોશે તેને આ ચોપડીનો ખ્યાલ તરતજ આવશે...(કાઠીઆવાડ તાદમસ તા. ૨૩ મી દીનેમખર ૧૮૮૮)

ગુજરાત ગેઝટ—આજ સુધી નીકલેલા આવી તરેહના પુસ્તકોમાં આ પુસ્તક ઘણુંજ સાફ છે. જુદી જુદી તરેહના તેલ, કુલેલ, અનર ઇત્યાદી બનાવવાની ઘણી સારી વીગત આપેલી છે. એના ઉપયોગીપણા વિષે વધારે બોલવા કરતાં આ ઉપરથીજ સાબીત થાય કે તેની ખીજ આવૃત્તી ઘણી છે. પુસ્તકના પ્રમાણમાં તેની કીમત ઘણી ઠોડી છે એટલે સાધારણ માણસથી પણ ખરીદ થઈ શકે તેવી છે. આપુસ્તક હરકોઈ માણસે ઘરમાં રાખવા જેવું છે આશા છે કે, ગુજરાત પ્રજા આ પુસ્તકનો સારો બાજમ આપશે... ધંધાદારીઓને બોલો એ નામને લાયક તેમાં ઘણા સારા ગુણ સમાયલા છે. અતીશ વખાણ કરવાનું કારણ નથી. ટુંકમાંજ એટલુંજ કે આ પુસ્તક સાફ છે..... (ગુજરાત ગેઝટ તા. ૨૧ મી ફેબ્રુઆરી ૧૮૮૫)

સત્યવક્તા—એમાં વિવિધ જાતની સમજ સકાય તેવી વીગતો આપી છે. આ પુસ્તક વાંચના લાયક અને ઉપયોગી છે. ૧૮૦ પૃષ્ઠ જેવા મોટા કદના પુસ્તકની કીમત ૩ ૦-૮-૦ રાખવામાં આવી છે તે માત્ર નામની કહીએ તો આજે, આ પુસ્તક ખરીદ કરવા યોગ્ય છે..... (સત્ય વક્તા તા. ૮ મી ફેબ્રુઆરી ૧૮૮૬)

સમાજ લાભ બીજો.

